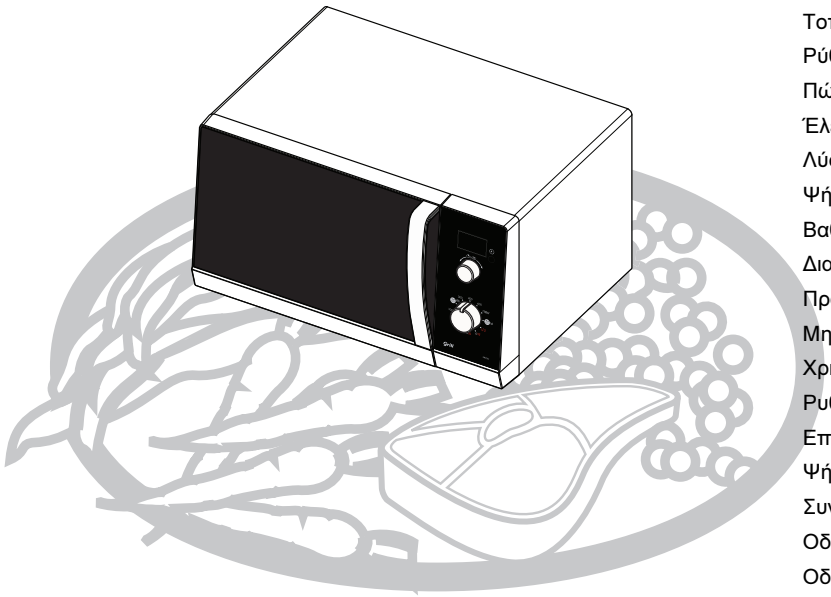
GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 1 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

SAMSUNG

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Οδηγίες χρήσης και Οδηγός ψησίματος

GW72N



Συμβατότητα με την οδηγία RoHS

Το προϊόν μας πληροί τον "Περιορισμό της χρήσης συγκεκριμένων ουσιών σε ηλεκτρισμό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό" και δεν χρησιμοποιούμε τα εξής 6 επικίνδυνα υλικά - Κάδμιο (Cd), Μόλυβδο(Pb), γδράργυρο (Hg), Εξασθενές χρώμιο (Cr+6), Πολυ-βρωμιωμένα διφαινύλια (PBBs), Πολυ-βρωμιωμένος διφαινυλικούς αιθέρες (PBDEs) στα προϊόντα μας.

Οδηγός γρήγορης αναφοράς 2
Φούρνος 2
Εξαρτήματα 3
Πίνακας ελέγχου 3
Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών 4
Μέτρα προφύλαξης 4
Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων 5
Ρύθμιση της ώρας 6
Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων 6
Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας 7
Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα 7
Ψήσιμο/Ζέσταμα 8
Βαθμίδες ισχύος 8
Διακοπή ψησίματος 8
Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος 8
Μη αυτόματη απόψυξη του φαγητού 9
Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης 9
Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης 9
Επιλογή των εξαρτημάτων 10
Ψήσιμο στο γκριλ 10
Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ 10
Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών 11
Οδηγός ψησίματος 12
Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων 19
Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων 19
Τεχνικές προδιαγραφές 20

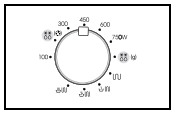
Κωδικός: DE68-03675C

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임/삼성전자********197 20090520125955

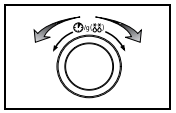
EL

Οδηγός γρήγορης αναφοράς

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό

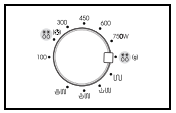


1. Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
   Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.

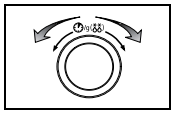


2. Επιλέξτε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ).
3. Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Εάν θέλετε να αποψύξετε φαγητό αυτόματα

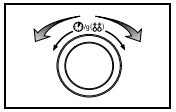


1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Αυτόματη απόψυξη** ( ).



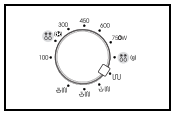
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος.
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Εάν θέλετε να ρυθμίσετε το χρόνο ψησίματος

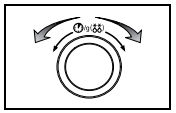


Αφήστε το φαγητό στο φούρνο.
Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.

Εάν θέλετε να ψήσετε φαγητό στο γκριλ

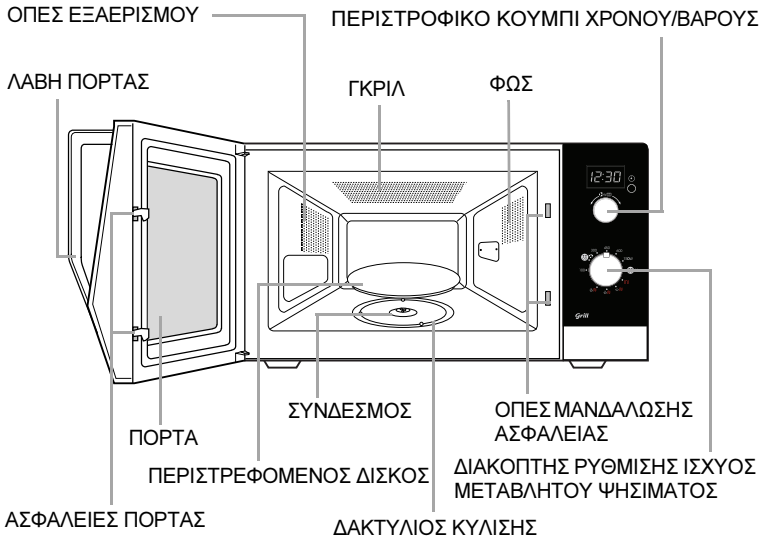


1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Γκριλ** ( ).



2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.
   Αποτέλεσμα: Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει μετά από δύο δευτερόλεπτα περίπου.

Φούρνος

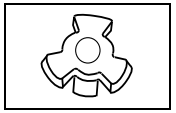


배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션Lab/*******197 20090520125955

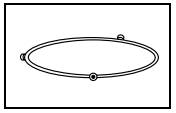
GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 3 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Εξαρτήματα

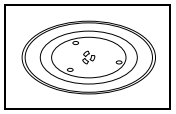
Ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε, έχετε στην κατοχή σας και ορισμένα εξαρτήματα, τα οποία μπορείτε να χρησιμοποιήσετε με ποικίλους τρόπους.



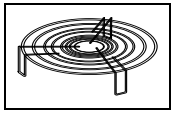
1. **Ο σύνδεσμος**, βρίσκεται ήδη τοποθετημένος επάνω στον άξονα του μοτέρ, στη βάση του φούρνου.
   Σκοπός: Ο σύνδεσμος περιστρέφει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



2. **Ο δακτύλιος κύλισης**, προορίζεται για τοποθέτηση στο κέντρο του φούρνου.
   Σκοπός: Ο δακτύλιος κύλισης στηρίζει τον περιστρεφόμενο δίσκο.



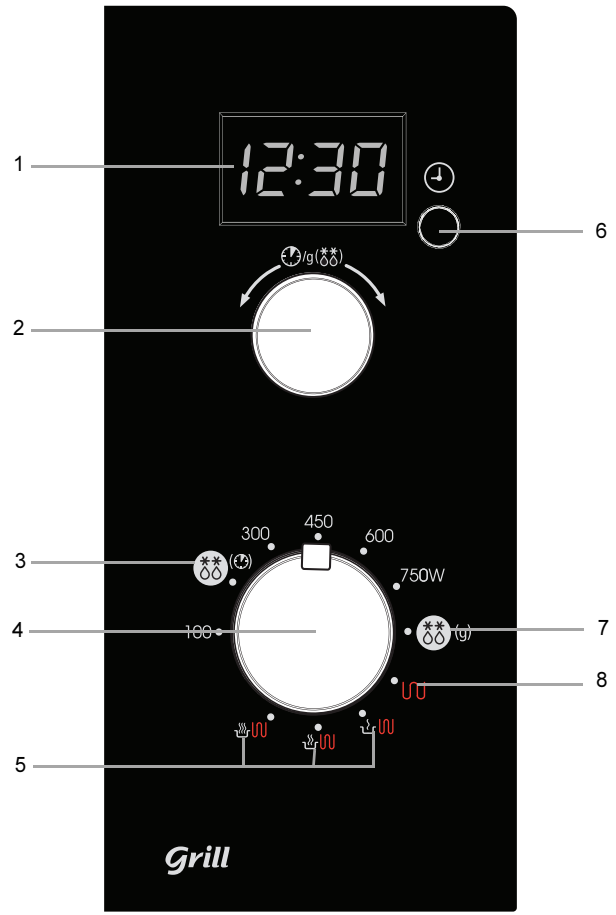
3. **Ο περιστρεφόμενος δίσκος**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στο δακτύλιο κύλισης, με εφαρμογή του κεντρικού σφιγκτήρα στο σύνδεσμο.
   Σκοπός: Ο περιστρεφόμενος δίσκος αποτελεί την κύρια επιφάνεια ψησίματος. Μπορεί να αφαιρεθεί εύκολα για να καθαριστεί.



4. **Η μεταλλική σχάρα**, προορίζεται για τοποθέτηση επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Σκοπός: Η μεταλλική σχάρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ψήσιμο στο γκριλ, καθώς και για συνδυασμούς ψησίματος.

☛ ΜΗΝ χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς το δακτύλιο κύλισης και χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.

Πίνακας ελέγχου



1. ΟΘΟΝΗ
2. ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΙΚΟ ΚΟΥΜΠΙ ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ
3. ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
4. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΜΕΤΑΒΛΗΤΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
5. COMBI (Μικροκύματα+Γκριλ)
6. ΚΟΥΜΠΙ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ
7. ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ
8. ΓΚΡΙΛ

배태현taehyun.bae개발운영(인솔루션)*******197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 4 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Χρήση του εγχειριδίου οδηγιών

EL

Μόλις αγοράσατε έναν φούρνο μικροκυμάτων SAMSUNG. Οι οδηγίες χρήσης περιέχουν πολλές χρήσιμες πληροφορίες για το ψήσιμο με το φούρνο μικροκυμάτων σας:

- ***Μέτρα προφύλαξης***
- ***Κατάλληλα εξαρτήματα και μαγειρικά σκεύη***
- ***Χρήσιμες συμβουλές ψησίματος***

Μέσα στο εγχειρίδιο θα βρείτε έναν οδηγό γρήγορης αναφοράς, όπου εξηγούνται οι τέσσερις βασικές λειτουργίες ψησίματος:

- ***Ψήσιμο φαγητού***
- ***Απόψυξη φαγητού***
- ***Ψήσιμο φαγητού στο γκριλ***
- ***Επιπλέον χρόνος ψησίματος***

Στην αρχή του εγχειριδίου θα βρείτε εικόνες του φούρνου και, το σημαντικότερο, του πίνακα ελέγχου, ώστε να μπορείτε να βρίσκετε τα κουμπιά ευκολότερα.

Σημαντικό

Σημείωση

Προσοχή

Περιστροφή

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΠΟΤΡΟΠΗ ΠΙΘΑΝΗΣ ΥΠΕΡΒΟΛΙΚΗΣ ΕΚΘΕΣΗΣ ΣΕ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Η μη τήρηση των ακόλουθων μέτρων προφύλαξης ενδέχεται να προκαλέσει επιβλαβή έκθεση σε ενέργεια μικροκυμάτων.

(a) Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο με την πόρτα ανοιχτή, να παρεμβαίνετε στις μανδαλώσεις ασφαλείας (ασφάλειες πόρτας) και να εισαγάγετε ξένα αντικείμενα στις οπές της μανδάλωσης ασφαλείας.

(b) Μην τοποθετείτε κανένα αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα και στην πρόσοψη του φούρνου και μην αφήνετε φαγητό ή υπολείμματα καθαριστικού να συσσωρεύονται στις επιφάνειες στεγανοποίησης. Φροντίστε να διατηρείτε καθαρή την πόρτα και τις επιφάνειες στεγανοποίησής της, σκουπίζοντας μετά από κάθε χρήση με ένα βρεγμένο πανί και, στη συνέχεια, με ένα μαλακό στεγνό πανί.

(c) Εάν ο φούρνος έχει υποστεί βλάβη, μην τον χρησιμοποιείτε, μέχρις ότου επισκευαστεί από ειδικευμένο τεχνικό προσωπικό για φούρνους μικροκυμάτων, εκπαιδευμένο από τον κατασκευαστή. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό, η πόρτα του φούρνου να κλείνει καλά και να μην έχει γίνει καμία ζημιά στα παρακάτω μέρη:
(1) Πόρτα (στρέβλωση)
(2) Αρθρώσεις πόρτας (σπασμένες ή χαλαρές)
(3) Τσιμούχες πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης

(d) Απαγορεύεται η προσαρμογή ή η επισκευή του φούρνου από τεχνικό προσωπικό που δεν είναι κατάλληλα ειδικευμένο στους φούρνους μικροκυμάτων και δεν έχει εκπαιδευτεί από τον κατασκευαστή.

Μέτρα προφύλαξης

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
Προτού μαγειρέψετε στερεά ή υγρή τροφή στο φούρνο μικροκυμάτων, βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει τα ακόλουθα μέτρα προφύλαξης.

- Να χρησιμοποιείτε μόνον σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.
  ΜΗΝ χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία, σερβίτσια με χρυσή ή ασημένια διακόσμηση, σουβλιά, πιρούνια κ.λπ.
  Να αφαιρείτε τα σύρματα σύσφιξης από χάρτινες και πλαστικές σακούλες.
  Λόγος: Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο ή σπινθήρας και να υποστεί ζημιά ο φούρνος.
- Όταν ζεσταίνετε φαγητό σε πλαστικά ή χάρτινα δοχεία, να παρακολουθείτε το φούρνο γιατί υπάρχει κίνδυνος ανάφλεξης. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να στεγνώσετε χαρτιά ή ρούχα.
- Οι μικρές ποσότητες φαγητού χρειάζονται μικρότερο χρόνο ψησίματος ή ζεστάματος. Εάν εφαρμοστούν οι κανονικοί χρόνοι, ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να καούν.
- Εάν εντοπιστεί καπνός, απενεργοποιήστε ή αποσυνδέστε τη συσκευή και κρατήστε την πόρτα κλειστή για να συγκρατήσετε τις φλόγες.
- Το ζέσταμα αφεψημάτων σε φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκαλέσει καθυστερημένο εκρηκτικό βρασμό, επομένως θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα όταν κρατάτε το δοχείο. Για την αποτροπή αυτής της κατάστασης **ΠΑΝΤΟΤΕ** να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισώνεται η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα.
  Σε περίπτωση εγκαύματος, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες ΠΡΩΤΩΝ ΒΟΗΘΕΙΩΝ:
  * Βυθίστε την περιοχή του εγκαύματος σε κρύο νερό για τουλάχιστον 10 λεπτά.
  * Καλύψτε με έναν καθαρό, στεγνό επίδεσμο.
  * Μην χρησιμοποιήσετε κρέμες, έλαια και λοσιόν.
- **ΠΟΤΕ** μην γεμίζετε το δοχείο μέχρι την ανώτατη στάθμη και να επιλέγετε δοχεία των οποίων το επάνω μέρος είναι φαρδύτερο από τη βάση τους για την αποφυγή υπερχείλισης λόγω βρασμού. Οι λεπτές φιάλες ενδέχεται να εκραγούν εάν υπερθερμανθούν.
  ΠΟΤΕ μην θερμαίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί.
- Το περιεχόμενο των μπιμπερό και των βάζων με παιδικές τροφές πρέπει να ανακινείται και να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας πριν από την κατανάλωση, για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Τα αυγά με το κέλυφός τους και τα βραστά αυγά δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε φούρνους μικροκυμάτων, καθώς ενδέχεται να εκραγούν ακόμα και μετά το ζέσταμα του φούρνου μικροκυμάτων. Επίσης μην ζεσταίνετε φιάλες, βάζα και δοχεία αεροστεγή ή με κενό αέρος, καρύδια με το κέλυφός τους, ντομάτες κ.λπ.
- Ο φούρνος θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να αφαιρούνται τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.
- **ΜΗΝ** καλύπτετε τις θυρίδες εξαερισμού με πανιά ή χαρτί. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά, καθώς ο καυτός αέρας απάγεται από το φούρνο.
  Ο φούρνος ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να απενεργοποιηθεί αυτόματα. Θα παραμείνει απενεργοποιημένος, μέχρις ότου ψυχθεί επαρκώς.
- **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε γάντια για φούρνο κατά την απομάκρυνση του πιάτου από το εσωτερικό του φούρνου, για την αποφυγή ακούσιου εγκαύματος.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/삼성전자********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 5 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Μέτρα προφύλαξης (συνέχεια)

- **ΜΗΝ** αγγίζετε τα στοιχεία θέρμανσης ή τα εσωτερικά τοιχώματα του φούρνου, μέχρις ότου ψυχθεί ο φούρνος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το φις στο νερό και κρατήστε το καλώδιο ρεύματος μακριά από τις θερμές επιφάνειες. Μην χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχει υποστεί ζημιά.
- Σταθείτε σε απόσταση ενός βραχίονα από το φούρνο κατά το άνοιγμα της πόρτας.

Λόγος: Ο καυτός αέρας ή ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει έγκαυμα.

- Κατά τη λειτουργία του φούρνου, ενδέχεται να ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος κλικ (ειδικά όταν ο φούρνος εκτελεί απόψυξη).

Λόγος: Ο ήχος αυτός είναι φυσιολογικός κατά την αλλαγή της ηλεκτρικής ισχύος.

- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων όταν είναι κενός. Το ρεύμα θα διακοπεί αυτόματα για λόγους ασφαλείας. Αφού τον αφήσετε για πάνω από 30 λεπτά, θα είστε σε θέση να τον χρησιμοποιήσετε κανονικά. Είναι καλύτερα να αφήνετε πάντοτε ένα ποτήρι νερό στο εσωτερικό του φούρνου. Το νερό θα απορροφήσει την ενέργεια μικροκυμάτων, εάν ο φούρνος τεθεί εσφαλμένα σε λειτουργία.
- Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων μέσα σε ντουλάπι.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- **ΠΟΤΕ** μην αφήνετε τα μικρά παιδιά να χρησιμοποιούν και να παίζουν με το φούρνο. Ούτε πρέπει να τα αφήνετε κοντά στο φούρνο μικροκυμάτων όταν αυτός είναι σε λειτουργία, χωρίς να τα προσέχετε. Δεν θα πρέπει να τοποθετείτε και να κρύβετε επάνω από το φούρνο αντικείμενα που τραβούν την προσοχή των παιδιών.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητικές ή νοητικές ικανότητες ή με απώλεια εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν βρίσκονται υπό εποπτεία ή τους έχουν δοθεί οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιτηρούνται έτσι ώστε να διασφαλίζεται πως δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση της συσκευής επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες. Προσέχετε να μην έρθετε σε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
- **ΜΗΝ** χρησιμοποιείτε σκληρά καθαριστικά με αποξεστικά ή αιχμηρά μεταλλικά εργαλεία απόξεσης για να καθαρίσετε τη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας του φούρνου, διότι μπορεί να γρατσουνίσετε την επιφάνεια και να προκληθεί θραύση του γυαλιού. (Εάν παρέχεται).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιά, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείτε το φούρνο, μέχρις ότου τον επισκευάσει κάποιος ικανός τεχνικός.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Η διαδικασία του σέρβις ή της επισκευής του φούρνου που περιλαμβάνει αφαίρεση του καλύμματος προστασίας από την ενέργεια μικροκυμάτων, είναι επικίνδυνη και θα πρέπει να εκτελείται από ικανούς τεχνικούς.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Τα υγρά και άλλες τροφές δεν θα πρέπει να ζεσταίνονται σε στεγανοποιημένα δοχεία, τα οποία είναι επιρρεπή σε εκρήξεις.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Να αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχουν δοθεί επαρκείς οδηγίες, ώστε να είναι σε θέση να χρησιμοποιούν το φούρνο με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους της ακατάλληλης χρήσης.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Όταν η συσκευή βρίσκεται σε τρόπο λειτουργίας συνδυασμού ψησίματος, τα παιδιά θα πρέπει να χρησιμοποιούν το φούρνο μόνον υπό επίβλεψη, λόγω της δημιουργίας υψηλών θερμοκρασιών στο φούρνο.

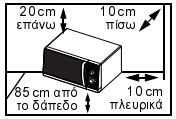
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:
Στα σημεία πρόσβασης ενδέχεται να επικρατούν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση. Κρατήστε τα μικρά παιδιά μακριά.

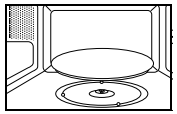
- Για λόγους ασφαλείας, μην καθαρίζετε τη συσκευή ψεκάζοντας με ατμό ή χρησιμοποιώντας καθαριστικό υπό υψηλή πίεση.

Τοποθέτηση του φούρνου μικροκυμάτων

EL

Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια, σε ύψος 85 cm από το δάπεδο. Η επιφάνεια θα πρέπει να αντέχει με ασφάλεια το βάρος του φούρνου.





1. Κατά την τοποθέτηση του φούρνου, για τον επαρκή αερισμό του, φροντίστε να αφήσετε τουλάχιστον 10 cm κενό πίσω από το φούρνο και στις πλευρές τους και 20 cm χώρο προς τα επάνω.
2. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας που υπάρχουν στο εσωτερικό του φούρνου.
   Τοποθετήστε το δακτύλιο κύλισης και τον περιστρεφόμενο δίσκο.
   Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος περιστρέφεται ελεύθερα.
3. Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων πρέπει να τοποθετηθεί με τέτοιον τρόπο ώστε να υπάρχει πρόσβαση στο φις.

☛ Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο ή διάταξη που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή από εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις.
Για τη δική σας ασφάλεια, συνδέστε το καλώδιο σε μια γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος, 3 ακίδων, 230 Volt, 50 Hz.
Εάν το καλώδιο ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από κάποιο ειδικό καλώδιο.

☛ Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων σε σημείο με πολύ ζέστη ή υγρασία, όπως κοντά σε συμβατικό φούρνο ή καλοριφέρ.
Πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές τροφοδοσίας ρεύματος του φούρνου και, σε περίπτωση που χρησιμοποιηθεί κάποιο καλώδιο επέκτασης, πρέπει να φέρει τις ίδιες προδιαγραφές με το καλώδιο ρεύματος του φούρνου. Σκουπίστε το εσωτερικό και την τσιμούχα της πόρτας με ένα υγρό πανί, προτού χρησιμοποιήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업부/*******197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 6 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

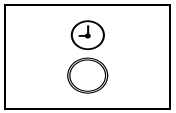
EL

Ρύθμιση της ώρας

Ο φούρνος μικροκυμάτων διαθέτει ενσωματωμένο ρολόι. Η ώρα μπορεί να προβληθεί είτε με ένδειξη 24 ωρών είτε με ένδειξη 12 ωρών. Πρέπει να ρυθμίσετε το ρολόι:

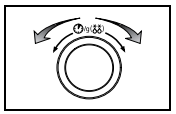
- ***Όταν εγκαταστήσετε το φούρνο μικροκυμάτων για πρώτη φορά***
- ***Μετά από διακοπή ρεύματος***

✉ Μην ξεχάσετε να ρυθμίσετε το ρολόι κατά την αλλαγή θερινής και χειμερινής ώρας.

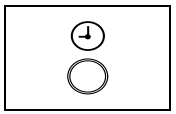


1. **Για να εμφανιστεί η ώρα στη..** **Πατήστε το κουμπί (🕘)..**

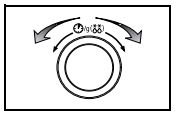
με ένδειξη 24 ωρών	Μία φορά
με ένδειξη 12 ωρών	Δύο φορές



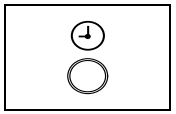
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (🕘/⚖) για να ορίσετε την ώρα.



3. Πατήστε το κουμπί 🕘.



4. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (🕘/⚖) για να ορίσετε τα λεπτά.



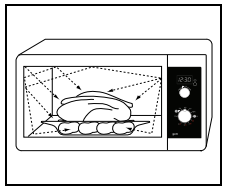
5. Πατήστε το κουμπί 🕘.

Πώς λειτουργεί ο φούρνος μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας, τα οποία εκλύουν ενέργεια που επιτρέπει το ψήσιμο ή το ζέσταμα του φαγητού χωρίς να αλλάζει η μορφή ή το χρώμα του. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων σας για:

- ***Απόψυξη (αυτόματη και μη αυτόματη)***
- ***Ψήσιμο***
- ***Ζέσταμα***

Αρχή ψησίματος



1. Τα μικροκύματα που δημιουργούνται από το μάγνητρο διανέμονται ομοιόμορφα καθώς το φαγητό περιστρέφεται στον περιστρεφόμενο δίσκο. Με αυτόν τον τρόπο, το φαγητό ψήνεται ομοιόμορφα.

2. Τα μικροκύματα απορροφώνται από τα τρόφιμα σε βάθος 2,5 cm περίπου. Στη συνέχεια, το ψήσιμο συνεχίζεται, καθώς η θερμότητα διοχετεύεται στο εσωτερικό του φαγητού.

3. Οι χρόνοι ψησίματος διαφέρουν ανάλογα με το σκεύος που χρησιμοποιείται και τις ιδιότητες των τροφίμων:
- Ποιότητα και πυκνότητα
- Περιεκτικότητα σε νερό
- Αρχική θερμοκρασία (εάν ήταν στο ψυγείο ή όχι)

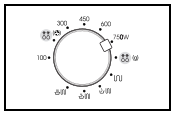
☛ Επειδή το εσωτερικό του φαγητού ψήνεται μέσω της διοχέτευσης της θερμότητας, το ψήσιμο συνεχίζεται ακόμη και αφού βγάλετε το φαγητό από το φούρνο. Πρέπει να τηρείτε τους χρόνους αναμονής που προσδιορίζονται στις συνταγές και σε αυτό το εγχειρίδιο έτσι ώστε να διασφαλίζεται:
- Το ομοιόμορφο ψήσιμο του φαγητού μέχρι το εσωτερικό του.
- Η ίδια θερμοκρασία σε όλο το φαγητό

배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090520125955

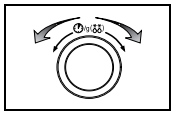
GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 7 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Έλεγχος σωστής λειτουργίας του φούρνου σας

Η παρακάτω απλή διαδικασία σας επιτρέπει να ελέγχετε ότι ο φούρνος σας δουλεύει κανονικά συνεχώς.
Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου τραβώντας τη λαβή που βρίσκεται στη δεξιά πλευρά της πόρτας. Τοποθετήστε ένα ποτήρι νερό στο δίσκο περιστροφής. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα



1. Ορίστε το μέγιστο επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.



2. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στα 4 με 5 λεπτά στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g/⚖).
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Ο φούρνος πρέπει να συνδεθεί σε κατάλληλη πρίζα. Ο δίσκος περιστροφής πρέπει να βρίσκεται στη θέση του μέσα στο φούρνο. Εάν χρησιμοποιείται επίπεδο ισχύος κατώτερο του μέγιστου, θα χρειαστεί περισσότερη ώρα για να βράσει το νερό.

Λύσεις σε πιθανές απορίες ή προβλήματα

EL

Εάν αντιμετωπίζετε κάποιο από τα ακόλουθα προβλήματα, δοκιμάστε τις λύσεις που αναφέρονται παρακάτω.

◆ Είναι φυσιολογικό.
- Υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου
- Ροή αέρα περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Αντανάκλαση περιμετρικά της πόρτας και στο εξωτερικό περίβλημα
- Διαφυγή ατμού περιμετρικά της πόρτας ή από τις οπές αερισμού.

◆ Ο φούρνος δεν τίθεται σε λειτουργία στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g/⚖).
- Είναι η πόρτα τελείως κλειστή;

◆ Το φαγητό είναι εντελώς άψητο
- Έχετε ρυθμίσει σωστά την ώρα;
- Είναι η πόρτα κλειστή;
- Υπερφορτώσατε το ηλεκτρικό κύκλωμα και κάηκε κάποια ασφάλεια ή ενεργοποιήθηκε κάποιος ασφαλειοδιακόπτης;

◆ Το φαγητό είναι υπερβολικά ή ελάχιστα ψημένο
- Ρυθμίσατε σωστά τη διάρκεια ψησίματος για το συγκεκριμένο τύπο φαγητού;
- Επιλέξατε την κατάλληλη βαθμίδα ισχύος;

◆ Δημιουργία σπινθήρα και κρότου στο εσωτερικό του φούρνου (τόξο)
- Χρησιμοποιήσατε πιάτο με μεταλλική διακόσμηση;
- Αφήσατε κάποιο πιρούνι ή κάποιο μεταλλικό σκεύος μέσα στο φούρνο;
- Μήπως το αλουμινόχαρτο βρίσκεται πολύ κοντά στα εσωτερικά τοιχώματα;

◆ Ο φούρνος προκαλεί παρεμβολές με ραδιόφωνα ή τηλεοράσεις
- Ενδέχεται να υπάρξουν μικρές παρεμβολές σε τηλεοράσεις ή ραδιόφωνα κατά τη λειτουργία του φούρνου. Είναι φυσιολογικό. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, τοποθετήστε το φούρνο μακριά από τηλεοράσεις, ραδιόφωνα και κεραίες.
- Εάν υπάρξει παρεμβολή που μπορεί να γίνει αντιληπτή από τον μικροεπεξεργαστή του φούρνου, ενδέχεται να μηδενιστεί η οθόνη. Για να επιλύσετε το πρόβλημα, αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας και επανασυνδέστε το. Μηδενίστε την ώρα.

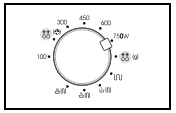
✉ Εάν οι παραπάνω οδηγίες δεν σας καλύπτουν για την επίλυση του προβλήματός σας, επικοινωνήστε τον τοπικό σας αντιπρόσωπο ή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης της SAMSUNG.

배태현taehyun.bae개발운영(인솔루션)********197 20090520125955

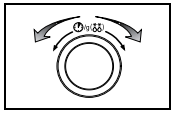
EL

Ψήσιμο/Ζέσταμα

Η ακόλουθη διαδικασία εξηγεί τον τρόπο ψησίματος ή ζεστάματος φαγητού. ΠΑΝΤΟΤΕ να ελέγχετε τις ρυθμίσεις ψησίματος πριν την απομάκρυνσή σας από το φούρνο.
Αρχικά, τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Στη συνέχεια, κλείστε την πόρτα



1. Ορίστε το μέγιστο επίπεδο ισχύος περιστρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**. **(ΜΕΓΙΣΤΗ ΙΣΧΥΣ : 750 W)**



2. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g). <u>Αποτέλεσμα:</u> Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

☛ **Ποτέ** μην θέτετε το φούρνο μικροκυμάτων σε λειτουργία όταν είναι κενός.

✉ Μπορείτε να αλλάξετε τη βαθμίδα ισχύος κατά τη διάρκεια του ψησίματος στρέφοντας το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**.

Βαθμίδες ισχύος

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα στις παρακάτω βαθμίδες ισχύος.

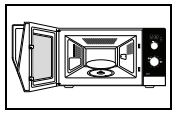
Βαθμίδα ισχύος	Έξοδος	
	ΙΣΧΥΣ	ΓΚΡΙΛ
ΥΨΗΛΗ	750 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΥΨΗΛΗ	600 W	-
ΜΕΤΡΙΑ	450 W	-
ΜΕΤΡΙΑ ΧΑΜΗΛΗ	300 W	-
ΑΠΟΨΥΞΗ ( )	180 W	-
ΧΑΜΗΛΗ/ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	100 W	-
ΓΚΡΙΛ	-	950 W
COMBI I ( )	600 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	300 W	950 W

✉ Εάν επιλέξετε υψηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να μειώσετε το χρόνο ψησίματος.

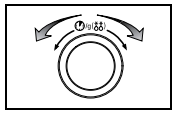
✉ Εάν επιλέξετε χαμηλότερη βαθμίδα ισχύος, πρέπει να αυξήσετε το χρόνο ψησίματος.

Διακοπή ψησίματος

Μπορείτε να διακόψετε το ψήσιμο οποιαδήποτε στιγμή για να ελέγξετε το φαγητό.

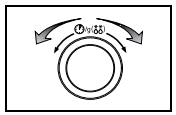


1. Για προσωρινή διακοπή:
   Ανοίξτε την πόρτα.
   <u>Αποτέλεσμα:</u> Η διαδικασία ψησίματος διακόπτεται. Για τη συνέχιση του ψησίματος, κλείστε την πόρτα.



2. Για οριστική διακοπή:
   Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g) προς τα αριστερά.
   ": 0 " Θα εμφανιστεί το.

Προσαρμογή του χρόνου ψησίματος

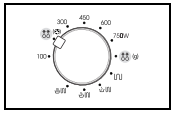


Προσαρμόστε τον υπολειπόμενο χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** (⏱/g).
Για να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο ψησίματος του φαγητού σας κατά τη διάρκεια του ψησίματος, στρέψτε το περιστροφικό κουμπί δεξιά ή αριστερά.

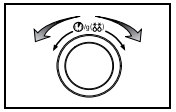
배태현taehyun.bae개발운영Tech솔루션******197 20090520125955

Μη αυτόματη απόψυξη του φαγητού

Με τη λειτουργία μη αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά ή ψάρι.
Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Μη αυτόματη απόψυξη** ( ).



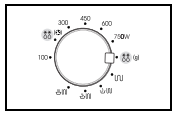
2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε τον κατάλληλο χρόνο.
   Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

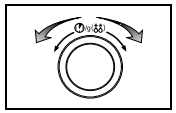
✉ Επιλέξτε τη λειτουργία μη αυτόματης απόψυξης και τη βαθμίδα ισχύος των 180 W, εάν θέλετε να αποψύξετε το φαγητό με μη αυτόματο τρόπο. Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με τη μη αυτόματη απόψυξη και το χρόνο απόψυξης, ανατρέξτε στην σελίδα 16.

Χρήση της λειτουργίας αυτόματης απόψυξης

Με τη λειτουργία αυτόματης απόψυξης, μπορείτε να αποψύξετε κρέας, πουλερικά, ψάρι, φρούτα/μούρα.
Πρώτα, τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου και κλείστε την πόρτα.



1. Στρέψτε το διακόπτη **ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΙΣΧΥΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ** στο σύμβολο **Αυτόματη απόψυξη** ( ).



2. Στρέψτε το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) για να επιλέξετε το κατάλληλο βάρος.
   Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
   1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
   2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
   3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη κατάλληλα για φούρνους μικροκυμάτων.

Ρυθμίσεις αυτόματης απόψυξης

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας πριν από την απόψυξη.
Τοποθετήστε το κατεψυγμένο φαγητό στον περιστρεφόμενο δίσκο.
Γυρίστε το φαγητό από την άλλη μεριά, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.
Διατηρήστε τον αντίστοιχο χρόνο παραμονής αφού ολοκληρωθεί η αυτόματη απόψυξη.

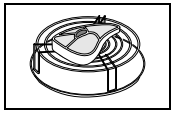
Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος παραμονής	Πρόταση
Κρέας	200-1500 g	20-60 min	Καλύψτε τις άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε το φαγητό από την άλλη μεριά όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.
Πουλερικά	200-1500 g	20-60 min	
Ψάρι	200-1500 g	20-50 min	

배태현taehyun.bae개발운영(연솔루션)*******197 20090520125955

EL

Επιλογή των εξαρτημάτων

Να χρησιμοποιείτε σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία, πιάτα, χάρτινα φλιτζάνια, πετσέτες κ.λπ.

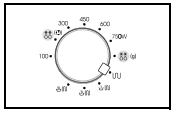


Εάν θέλετε να επιλέξετε τη λειτουργία συνδυασμένου ψησίματος (γκριλ και μικροκύματα), χρησιμοποιήστε μόνον πιάτα που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων και σε συμβατικό φούρνο. Τα μεταλλικά σκεύη ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο σας.

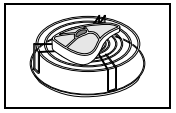
✉ Για περισσότερες λεπτομέρειες σχετικά με την καταλληλότητα των μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στον Οδηγό χρήσης μαγειρικών σκευών, στη σελίδα 11.

Ψήσιμο στο γκριλ

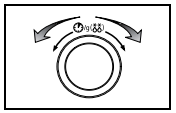
Με το γκριλ μπορείτε να ζεστάνετε και να ροδοψήσετε το φαγητό γρήγορα, χωρίς τη χρήση μικροκυμάτων. Για το λόγο αυτόν, ο φούρνος μικροκυμάτων συνοδεύεται και από μία σχάρα γκριλ.



1. Προθερμάνετε το γκριλ στην απαιτούμενη θερμοκρασία, στρέφοντας το διακόπτη ρύθμισης ισχύος ψησίματος στο **σύμβολο του** γκριλ ( ) και στρέφοντας το διακόπτη **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ) στην κατάλληλη θέση.



2. Ανοίξτε την πόρτα. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



3. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ).
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Μην ανησυχήσετε εάν το θερμαντικό στοιχείο απενεργοποιηθεί και ενεργοποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος στο γκριλ.

Το σύστημα αυτό είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπεται η υπερθέρμανση του φούρνου.

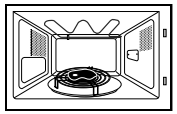
☛ Να χρησιμοποιείτε πάντοτε γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά πιάτα μέσα στο φούρνο.

Συνδυασμός μικροκυμάτων και γκριλ

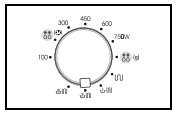
Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε ψήσιμο μικροκυμάτων και γκριλ, για γρήγορο ψήσιμο και ροδοψήσιμο ταυτόχρονα.

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη που είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων και συμβατικούς φούρνους. Τα γυάλινα και τα κεραμικά πιάτα είναι ιδανικά, καθώς επιτρέπουν στα μικροκύματα να διεισδύουν ομοιόμορφα στο φαγητό.

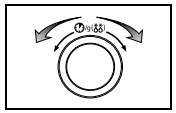
☛ Να χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΟΤΕ** γάντια φούρνου όταν έρχεστε σε επαφή με τα καυτά δοχεία μέσα στο φούρνο.



1. Ανοίξτε την πόρτα του φούρνου. Τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και τη σχάρα στον περιστρεφόμενο δίσκο. Κλείστε την πόρτα.



2. Στρέψτε το διακόπτη **Ρύθμισης ισχύος ψησίματος** στο κατάλληλο επίπεδο ισχύος (, ,).



3. Ορίστε το χρόνο ψησίματος στρέφοντας το περιστροφικό κουμπί **ΧΡΟΝΟΥ/ΒΑΡΟΥΣ** ( ).
Αποτέλεσμα: Το φως του φούρνου ανάβει και ο δίσκος αρχίζει να περιστρέφεται.
1) Η διαδικασία ψησίματος αρχίζει και μόλις ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας χαρακτηριστικός ήχος τέσσερις φορές.
2) Το σήμα υπενθύμισης τέλους της διαδικασίας θα ηχήσει 3 φορές (μία φορά ανά λεπτό).
3) Στην οθόνη θα εμφανιστεί και πάλι η τρέχουσα ώρα.

✉ Η μέγιστη ισχύς μικροκυμάτων για τη συνδυασμένη λειτουργία μικροκυμάτων και γκριλ είναι 600 W.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임/솔루션*******197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 11 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Οδηγός χρήσης μαγειρικών σκευών

EL

Προκειμένου να ψηθεί το φαγητό στο φούρνο μικροκυμάτων, τα μικροκύματα θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να εισχωρήσουν στο φαγητό χωρίς να υπάρξουν αντανακλάσεις ή να απορροφηθούν από το πιάτο που χρησιμοποιείται.
Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά την επιλογή των μαγειρικών σκευών. Εάν στο σκεύος αναγράφεται ότι είναι ασφαλές για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων (microwave-safe), δεν χρειάζεται να ανησυχείτε. Στον ακόλουθο πίνακα αναφέρονται διάφοροι τύποι μαγειρικών σκευών, η καταλληλότητα και ο τρόπος χρήσης τους σε φούρνο μικροκυμάτων.

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο	✓ ✗	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε μικρές ποσότητες για προστασία από το υπερβολικό ψήσιμο. Ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο, εάν βρίσκεται πολύ κοντά στα τοιχώματα του φούρνου ή εάν χρησιμοποιείται σε μεγάλη ποσότητα.
Σκεύος τηγανίσματος	✓	Μην ζεσταίνετε για περισσότερο από οκτώ λεπτά.
Πορσελάνινα και πήλινα σκεύη	✓	Τα σκεύη από πορσελάνη, τα κεραμικά σκεύη, τα σκεύη από φαγεντιανή και φωσφορική πορσελάνη, είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός και αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
Πολυεστερικά χάρτινα πιάτα μίας χρήσης	✓	Ορισμένα κατεψυγμένα φαγητά είναι συσκευασμένα σε τέτοια πιάτα.
Συσκευασία fast-food		
• Δοχεία από πολυστυρένιο	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ζέσταμα του φαγητού. Πιθανή υπερθέρμανση θα προκαλέσει την τήξη του πολυστυρενίου.
• Χάρτινες σακούλες ή εφημερίδα	✗	Ενδέχεται να πιάσει φωτιά.
• Ανακυκλωμένο χαρτί ή μεταλλική διακόσμηση	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Γυάλινα σκεύη		
• Σερβίτσια ανθεκτικά στη θερμότητα	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν, εκτός αν φέρουν μεταλλική διακόσμηση.
• Φίνα γυάλινα σκεύη	✓	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για το ζέσταμα φαγητού ή υγρών. Το λεπτό γυαλί ενδέχεται να σπάσει ή να ραγίσει εάν θερμανθεί απότομα.
• Γυάλινα βάζα	✓	Πρέπει να αφαιρεθεί το κάλυμμα. Κατάλληλα μόνον για ζέσταμα.
Μέταλλο		
• Πιάτα	✗	Μπορεί να προκαλέσουν ηλεκτρικό τόξο ή πυρκαγιά.
• Σύρματα σύσφιξης συσκευασίας κατεψυγμένων προϊόντων	✗	
Χαρτί		
• Πιάτα, φλιτζάνια, χαρτοπετσέτες και χαρτί κουζίνας	✓	Για ψήσιμο μικρής χρονικής διάρκειας και ζέσταμα. Επίσης, για την απορρόφηση υγρασίας.
• Ανακυκλωμένο χαρτί	✗	Μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο.
Πλαστικό		
• Δοχεία	✓	Ιδιαίτερα εάν είναι θερμοπλαστικά με αντοχή στη θερμότητα. Ορισμένα άλλα πλαστικά ενδέχεται να παραμορφωθούν ή να αποχρωματιστούν κάτω από υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε πλαστική μελαμίνη.
• Διαφανής μεμβράνη	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας. Δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με το φαγητό. Προσέξτε κατά την αφαίρεση της μεμβράνης, καθώς ενδέχεται να διαφύγει καυτός ατμός.
• Σακούλες κατεψυγμένων	✓ ✗	Μόνον εάν μπορούν να βράσουν ή να χρησιμοποιηθούν σε φούρνους. Δεν θα πρέπει να είναι αεροστεγείς. Τρυπήστε με ένα πιρούνι, εάν χρειάζεται.
Κερόκολλα ή λαδόκολλα	✓	Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διατήρηση της υγρασίας και την αποφυγή πιτσιλισμάτων.

✓ :Συνιστάται
✓✗:Χρήση με προσοχή
✗ :Μη ασφαλές

배태현taehyun.bae개발운영Tech솔루션실********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 12 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

EL

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ

Τα μικροκύματα διεισδύουν στο φαγητό, έλκονται και απορροφώνται από τα υγρά, το λίπος και τη ζάχαρη που περιέχει.
Τα μικροκύματα αυξάνουν σε μεγάλο βαθμό την κινητικότητα των μορίων της τροφής. Η κινητικότητα των μορίων αυτών δημιουργεί τριβή και η θερμότητα που εκλύεται ψήνει το φαγητό.

ΨΗΣΙΜΟ

Μαγειρικά σκεύη για ψήσιμο με μικροκύματα:
Τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να επιτρέπουν τη διείσδυση μικροκυμάτων, για μεγαλύτερη αποτελεσματικότητα. Τα μικροκύματα ανακλώνται από μέταλλα όπως ανοξείδωτος χάλυβας, αλουμίνιο και χαλκός, αλλά μπορούν να διεισδύσουν σε υλικά όπως κεραμικά, γυαλί, πορσελάνη και πλαστικά, καθώς επίσης σε χαρτί και ξύλο. Για αυτόν το λόγο, ποτέ μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά δοχεία για το ψήσιμο του φαγητού.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα:
Υπάρχουν πολλά είδη τροφής κατάλληλα για ψήσιμο με μικροκύματα, όπως τα φρέσκα ή τα κατεψυγμένα λαχανικά, τα φρούτα, τα ζυμαρικά, τα δημητριακά, τα όσπρια, το ψάρι και το κρέας. Σάλτσες, κρέμες κάσταρντ, σούπες, πουτίγκα στον ατμό, μαρμελάδες και τουρσιά είναι επίσης κατάλληλα για ψήσιμο σε φούρνο μικροκυμάτων. Γενικά, το ψήσιμο με μικροκύματα είναι ιδανικό για οποιαδήποτε τροφή που θα μπορούσε να προετοιμαστεί σε εστία. Για παράδειγμα, λιωμένο βούτυρο ή σοκολάτα (ανατρέξτε στο κεφάλαιο με τις συμβουλές και τις τεχνικές).

Σκέπασμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος
Το σκέπασμα του φαγητού κατά τη διάρκεια του ψησίματος είναι πολύ σημαντικό, καθώς το νερό που εξατμίζεται συμβάλλει στη διαδικασία ψησίματος με τη μορφή ατμού. Μπορείτε να σκεπάσετε το φαγητό με διάφορους τρόπους: π.χ. με ένα κεραμικό πιάτο, πλαστικό καπάκι ή διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για μικροκύματα.

Χρόνοι παραμονής
Αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ο χρόνος παραμονής είναι σημαντικός διότι έτσι εξισώνεται η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού.

Οδηγός ψησίματος για κατεψυγμένα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
Ανακινήστε δύο φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος και μία φορά μετά το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο.
Σκεπάστε κατά τη διάρκεια του χρόνου παραμονής.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Σπανάκι	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Μπρόκολο	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Αρακάς	300 g	600 W	8-9	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Πράσινα φασόλια	300 g	600 W	10-11	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (καρότα/αρακάς/ καλαμπόκι)	300 g	600 W	9-10	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.
Ανάμικτα λαχανικά (Κινέζικο στυλ)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Προσθέστε 15 ml (1 κουταλιά της σούπας) κρύο νερό.

배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 13 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

Οδηγός ψησίματος για ρύζι και ζυμαρικά

Ρύζι: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι - το ρύζι διπλασιάζεται σε όγκο κατά το μαγείρεμά του. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο.
Αφού ολοκληρωθεί ο χρόνος ψησίματος, ανακινήστε πριν από το χρόνο παραμονής και προσθέστε αλάτι ή μυρωδικά και βούτυρο.
Παρατήρηση: το ρύζι ενδέχεται να έχει απορροφήσει όλο το νερό μετά από την ολοκλήρωση του χρόνου ψησίματος.

Ζυμαρικά: Χρησιμοποιήστε ένα μεγάλο γυάλινο μπολ πυρέξ. Προσθέστε βραστό νερό, μία πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο.
Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά τη διάρκεια και αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Σκεπάστε το μπολ κατά το χρόνο παραμονής και, κατόπιν, στραγγίξτε καλά.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Λευκό ρύζι (parboiled)	250 g	750 W	17-18	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Καφέ ρύζι (parboiled)	250 g	750 W	22-23	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτο ρύζι (ρύζι + άγριο ρύζι)	250 g	750 W	18-19	5	Προσθέστε 500 ml κρύο νερό.
Ανάμικτα δημητριακά (ρύζι + δημητριακά)	250 g	750 W	19-20	5	Προσθέστε 400 ml κρύο νερό.
Ζυμαρικά	250 g	750 W	11-12	5	Προσθέστε 1000 ml ζεστό νερό.

Οδηγός ψησίματος για φρέσκα λαχανικά

Χρησιμοποιήστε ένα κατάλληλο γυάλινο μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 30-45 ml κρύο νερό (2-3 κουτ. σούπας) για κάθε 250 g, εκτός εάν συνιστάται άλλη ποσότητα νερού - ανατρέξτε στον πίνακα. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο για το ελάχιστο δυνατό χρονικό διάστημα - ανατρέξτε στον πίνακα. Συνεχίστε το ψήσιμο για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια και μία φορά αφού ολοκληρωθεί το ψήσιμο. Μετά το ψήσιμο, μπορείτε να προσθέσετε αλάτι, μυρωδικά ή βούτυρο. Σκεπάστε κατά τη διάρκεια χρόνου παραμονής 3 λεπτών.

Συμβουλή: Κόψτε τα φρέσκα λαχανικά σε ομοιόμορφα τεμάχια. Όσο πιο μικρά είναι, τόσο πιο γρήγορα θα ψηθούν.

Όλα τα φρέσκα λαχανικά θα πρέπει να ψήνονται στη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (750 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Μπρόκολο	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Λαχανάκια Βρυξελλών	250 g	6½-7½	3	Προσθέστε 60-75 ml (5-6 κουτ. σούπας) νερό.
Καρότα	250 g	5-6	3	Κόψτε τα καρότα σε ομοιόμορφα τεμάχια.
Κουνουπίδι	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Προετοιμάστε ανθύλλια ομοίου μεγέθους. Κόψτε τα μεγάλα ανθύλλια στη μέση. Τοποθετήστε τα κοτσάνια στο κέντρο.
Κολοκύθια	250 g	4-4½	3	Κόψτε τα κολοκύθια σε φέτες. Προσθέστε 30 ml (2 κουτ. σούπας) νερό ή ένα κομματάκι βούτυρο. Ψήστε τα μέχρις ότου γίνουν τρυφερά.
Μελιτζάνες	250 g	4½-5	3	Κόψτε τις μελιτζάνες σε μικρές φέτες και ραντίστε με χυμό λεμονιού (1 κουτ. σούπας).
Πράσα	250 g	5-5½	3	Κόψτε τα πράσα σε χοντρές φέτες.
Μανιτάρια	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Προετοιμάστε τα μικρά μανιτάρια ολόκληρα και τα μεγάλα, κομμένα σε φέτες. Μην προσθέσετε νερό. Ραντίστε με χυμό λεμονιού. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Στραγγίξτε πριν το σερβίρισμα.
Κρεμμύδια	250 g	5-6	3	Κόψτε τα κρεμμύδια σε φέτες ή στη μέση. Προσθέστε μόνον 15 ml (1 κουτ. σούπας) νερό.
Πιπεριά	250 g	4½-5	3	Κόψτε την πιπεριά σε λεπτές φέτες.
Πατάτες	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Ζυγίστε τις καθαρισμένες πατάτες και κόψτε τις σε δύο ή σε τέσσερα όμοια κομμάτια.
Γογγύλι	250 g	5-5½	3	Κόψτε το γογγύλι σε μικρούς κύβους.

배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 14 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

EL

ΖΕΣΤΑΜΑ

Ο φούρνος μικροκυμάτων θα ζεστάνει το φαγητό σε πολύ μικρότερο χρόνο από όσο χρειάζονται οι εστίες των συμβατικών φούρνων.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ως οδηγό τις βαθμίδες ισχύος και τους χρόνους ζεστάματος που αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα έχουν ληφθεί υπ' όψιν σύμφωνα με την παραδοχή ότι τα υγρά βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου από +18 έως +20 °C και το κρύο φαγητό βρίσκεται σε θερμοκρασία από +5 έως +7 °C.

Τοποθέτηση και σκέπασμα
Αποφύγετε το ζέσταμα μεγάλων ποσοτήτων, όπως μεγάλα τεμάχια κρέατος - έχουν την τάση να ψήνονται υπερβολικά και να χάνουν τα υγρά τους προτού ζεσταθούν επαρκώς στο κέντρο τους. Το ζέσταμα μικρών τεμαχίων είναι πιο επιτυχημένο.

Βαθμίδες ισχύος και ανάδευση
Ορισμένες τροφές μπορούν να ζεσταθούν στα 750 W, ενώ άλλες πρέπει να ζεσταίνονται στα 600 W, 450 W ή ακόμα και στα 300 W.
Ελέγξτε τους πίνακες για να καθοδηγηθείτε. Γενικά, είναι καλύτερα να ζεσταίνετε το φαγητό χρησιμοποιώντας χαμηλές βαθμίδες ισχύος, εάν το φαγητό είναι τρυφερό, σε μεγάλες ποσότητες ή εάν πρόκειται να ζεσταθεί πολύ γρήγορα (π.χ. κρεατόπιτες).

Ανακατέψτε καλά ή γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά κατά το ζέσταμα, για καλύτερα αποτελέσματα. Όποτε είναι δυνατόν, ανακατέψτε και πάλι πριν από το σερβίρισμα.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί με αποτέλεσμα την πρόκληση εγκαυμάτων, ανακατέψτε πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα. Διατηρήστε τα στο φούρνο μικροκυμάτων κατά το χρόνο παραμονής. Συνιστούμε να τοποθετήσετε στα υγρά ένα πλαστικό κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι. Αποφύγετε την υπερθέρμανση (και, επομένως, το χύσιμο) του φαγητού.
Είναι προτιμότερο να υποτιμήσετε το χρόνο ψησίματος και να αυξήσετε το χρόνο ζεστάματος, εάν χρειαστεί.

Χρόνοι ζεστάματος και παραμονής
Όταν ζεσταίνετε φαγητό για πρώτη φορά, καλό θα ήταν να σημειώσετε το χρόνο που χρειάζεται, για μελλοντική αναφορά.

Πάντοτε να βεβαιώνεστε ότι το ζεσταμένο φαγητό έχει ζεσταθεί εσωτερικά.

Αφήστε το φαγητό να παραμείνει για μικρό χρονικό διάστημα μετά το ζέσταμα - ώστε να υπάρξει εξίσωση της θερμοκρασίας.
Ο συνιστώμενος χρόνος παραμονής μετά το ζέσταμα είναι 2-4 λεπτά, εκτός εάν στον πίνακα συνιστάται άλλη τιμή.

Προσέξτε ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα υγρών και βρεφικών τροφών. Ανατρέξτε επίσης στο κεφάλαιο σχετικά με τα μέτρα προφύλαξης.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΥΓΡΩΝ

Πάντοτε να αφήνετε ένα χρονικό περιθώριο τουλάχιστον 20 δευτερολέπτων μετά την απενεργοποίηση του φούρνου, ώστε να εξισωθεί η θερμοκρασία. Ανακινήστε κατά το ζέσταμα, εάν είναι απαραίτητο και ΠΑΝΤΟΤΕ να ανακινείτε μετά από το ζέσταμα. Για να αποφύγετε να βράσει το υγρό και να εκραγεί και να προκληθούν εγκαύματα, τοποθετήστε ένα κουτάλι ή ένα γυάλινο καλαμάκι μέσα στα ποτά και ανακατέψτε τα πριν, κατά τη διάρκεια και μετά το ζέσταμα.

ΖΕΣΤΑΜΑ ΒΡΕΦΙΚΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

ΒΡΕΦΙΚΕΣ ΤΡΟΦΕΣ: Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα! Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά προτού σερβίρετε. Ανακατέψτε και πάλι και ελέγξτε τη θερμοκρασία. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: μεταξύ 30-40 °C.

ΒΡΕΦΙΚΟ ΓΑΛΑ:Αδειάστε το γάλα σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Ζεστάνετε χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Ποτέ μην ζεσταίνετε μπιμπερό με τη θηλή, καθώς το μπιμπερό ενδέχεται να εκραγεί εάν υπερθερμανθεί. Ανακινήστε καλά πριν το αφήσετε να κρυώσει και πάλι πριν το σερβίρετε! Να ελέγχετε πάντοτε με προσοχή τη θερμοκρασία του βρεφικού γάλακτος ή των βρεφικών τροφών προτού ταΐσετε το μωρό. Συνιστώμενη θερμοκρασία σερβιρίσματος: περί τους 37 °C.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

- Η βρεφική τροφή πρέπει να ελέγχεται με ιδιαίτερη προσοχή πριν το σερβίρισμα, για να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
- Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον παρακάτω πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션Lab/********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 15 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

Ζέσταμα υγρών και τροφών

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Ποτά (καφές, γάλα, τσάι, νερό σε θερμοκρασία δωματίου)	150 ml (1 φλιτζάνι) 250 ml (1 κούπα)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Ρίξτε σε ένα κεραμικό φλιτζάνι και ζεστάνετέ το χωρίς να το έχετε σκεπάσει. Τοποθετήστε το φλιτζάνι (150 ml) ή την κούπα (250 ml) στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Ανακατέψτε προσεκτικά πριν και μετά τον χρόνο παραμονής.
Σούπα (παγωμένη)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατέψτε καλά μετά το ζέσταμα. Ανακατέψτε και πάλι πριν το σερβίρισμα.
Ραγού (παγωμένο)	350 g	600 W	5-6	2-3	Τοποθετήστε το ραγού σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4-5	3	Τοποθετήστε τα ζυμαρικά (π.χ. σπαγγέτι ή λαζάνια) σε επίπεδο κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων. Ανακατέψτε πριν το σερβίρισμα.
Γεμιστά ζυμαρικά με σάλτσα (παγωμένα)	350 g	600 W	4½-5½	3	Τοποθετήστε τα γεμιστά ζυμαρικά (π.χ. ραβιόλια, τορτελίνια) σε ένα βαθύ κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι. Ανακατεύετε κατά καιρούς κατά το ζέσταμα και πάλι πριν το χρόνο αναμονής και το σερβίρισμα.
Γεύμα σε πιάτο (παγωμένο)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Τοποθετήστε το γεύμα, που αποτελείται από 2-3 παγωμένα συστατικά, σε ένα κεραμικό πιάτο. Καλύψτε με μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων.
Κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Βάλτε το πιάτο που είναι κατάλληλο για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων με το κατεψυγμένο έτοιμο γεύμα (-18 °C) στον περιστρεφόμενο δίσκο. Τρυπήστε τη μεμβράνη ή καλύψτε με διαφανή μεμβράνη κατάλληλη για φούρνο μικροκυμάτων. Μετά το ζέσταμα αφήστε να σταθεί για 4 λεπτά.

Ζέσταμα βρεφικών τροφών και γάλακτος

Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ζέσταμα.

Φαγητό	Μερίδα	Ισχύς	Ώρα	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Βρεφική τροφή (λαχανικά + κρέας)	190 g	600 W	30 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικός χυλός (δημητριακά + γάλα + φρούτο)	190 g	600 W	20 δευτ.	2-3	Αδειάστε μέσα σε βαθύ κεραμικό πιάτο. Μαγειρέψτε με το μπολ σκεπασμένο. Ανακατέψτε μετά το μαγείρεμα. Αφήστε να μείνει για 2-3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.
Βρεφικό γάλα	100 ml 200 ml	300 W	30-40 δευτ. 1 min. έως 1 min. 10 sec.	2-3	Ανακατέψτε ή ανακινήστε καλά και αδειάστε σε αποστειρωμένο γυάλινο μπιμπερό. Τοποθετήστε στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Μαγειρέψτε με το μπολ ξεσκέπαστο. Ανακινήστε καλά και αφήστε το να μείνει για 3 λεπτά. Πριν το σερβίρισμα, ανακινήστε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία με μεγάλη προσοχή.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업*******197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 16 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

EL

ΑΠΟΨΥΞΗ

Τα μικροκύματα είναι ένας πολύ καλός τρόπος για την απόψυξη κατεψυγμένου φαγητού. Τα μικροκύματα ξεπαγώνουν σιγά-σιγά το παγωμένο φαγητό, σε μικρό χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να είναι μεγάλο πλεονέκτημα, εάν εμφανιστούν ξαφνικά επισκέπτες που δεν τους περιμένατε.

Τα παγωμένα πουλερικά πρέπει αν ξεπαγώσουν καλά πριν μαγειρευτούν. Αφαιρέστε τυχόν μεταλλικά σύρματα και ξετυλίξτε το από το περιτύλιγμα, έτσι ώστε να στραγγίσουν τα υγρά από την απόψυξη.

Τοποθετήστε το παγωμένο τρόφιμο σε ένα πιάτο, χωρίς να το σκεπάσετε. Γείρετε το πιάτο, αδειάστε τα υγρά και αφαιρέστε τα εντόσθια, όσο το δυνατόν ταχύτερα. Να ελέγχετε το τρόφιμο κατά καιρούς για να βεβαιωθείτε ότι δεν θερμαίνεται. Εάν τα μικρότερα και λεπτότερα μέρη του παγωμένου τροφίμου αρχίσουν να θερμαίνονται, μπορείτε να τα καλύψετε, τοποθετώντας μικρές ταινίες αλουμινόχαρτου γύρω τους, κατά τη διάρκεια της απόψυξης.

Εάν η εξωτερική επιφάνεια του πουλερικού αρχίσει να θερμαίνεται, σταματήστε την απόψυξη και αφήστε το να παραμείνει για 20 λεπτά, προτού συνεχίσετε. Αφήστε το ψάρι, το κρέας και τα πουλερικά να παραμείνουν, προκειμένου να ολοκληρωθεί η απόψυξη. Ο χρόνος παραμονής για την πλήρη απόψυξη θα ποικίλει, ανάλογα με την ποσότητα που αποψύχεται. Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα.

Συμβουλή: Τα τρόφιμα ξεπαγώνουν καλύτερα αν είναι επίπεδα παρά αν έχουν μεγαλύτερο πάχος και οι μικρότερες ποσότητες χρειάζονται λιγότερο χρόνο από τις μεγαλύτερες. Να θυμάστε αυτή τη συμβουλή όταν παγώνετε και ξεπαγώνετε τρόφιμα.

Για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων από θερμοκρασία περίπου -18 έως -20 °C, χρησιμοποιήστε τον παρακάτω πίνακα για καθοδήγηση.

Όλα τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σε ισχύ απόψυξης (180 W).

Φαγητό	Μερίδα	Χρόνος (λεπτά)	Χρόνος παραμονής (λεπτά)	Οδηγίες
Κρέας				
Κιμάς μοσχαρίσιος	500 g	10-12	5-20	Τοποθετήστε το κρέας σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τις λεπτότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Χοιρινές μπριζόλες	250 g	7-8		
Πουλερικά				
Κομμάτια κοτόπουλου	500 g (2 τμχ)	12-14	15-40	Πρώτα, τοποθετήστε τα κομμάτια του κοτόπουλου με την πέτσα προς τα κάτω ή το ολόκληρο κοτόπουλο με το στήθος προς τα κάτω σε ένα ρηχό κεραμικό πιάτο. Καλύψτε τα λεπτότερα μέρη, όπως τις φτερούγες και τα άκρα με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Ολόκληρο κοτόπουλο	1000 g	25-28		
Ψάρι				
Φιλέτα ψαριού	250 g (2 τμχ) 400 g (4 τμχ)	6-7 11-13	5-20	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι στο μέσον ενός ρηχού κεραμικού πιάτου. Τοποθετήστε τα λεπτότερα μέρη κάτω από τα παχύτερα μέρη. Καλύψτε τις στενότερες άκρες με αλουμινόχαρτο. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Φρούτα				
Μούρα	250 g	6-7	5 - 10	Απλώστε τα φρούτα σε ένα ρηχό, στρογγυλό γυάλινο πιάτο (μεγάλης διαμέτρου).
Ψωμί				
Στρογγυλά ψωμάκια (50 g περίπου το καθένα)	2 τμχ 4 τμχ	1½-2 3-4	5-10	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια σε κύκλο ή το ψωμί οριζοντίως επάνω σε χαρτί κουζίνας, στο μέσον του περιστρεφόμενου δίσκου. Γυρίστε αφού παρέλθει ο μισός χρόνος της απόψυξης!
Τοστ/ Σάντουιτς	250 g	4-5		
Γερμανικό ψωμί (αλεύρι από σιτάρι + σίκαλη)	500 g	8-10		

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업부/*******197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 17 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Οδηγός ψησίματος (συνέχεια)

ΓΚΡΙΛ

Το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή του φούρνου. Λειτουργεί όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Η περιστροφή του δίσκου βοηθά το φαγητό να ροδίζει πιο ομοιόμορφα. Η προθέρμανση του γκριλ για 4 λεπτά θα κάνει το φαγητό να ροδίσει ταχύτερα.

Σκεύη για το γκριλ:
Θα πρέπει να είναι αντιπυρικά και μπορούν να περιέχουν μέταλλο. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τρόφιμα κατάλληλα για ψήσιμο στο γκριλ:
Παϊδάκια, λουκάνικα, μπριζόλες, μπιφτέκια, μπέικον και χοιρομέρι, λεπτές μερίδες ψαριού, σάντουιτς και όλων των ειδών τα τοστ με γέμιση.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:
Όταν χρησιμοποιείται αποκλειστικά η λειτουργία του γκριλ, βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Σας υπενθυμίζουμε ότι τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία.

ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ + ΓΚΡΙΛ

Αυτή η λειτουργία ψησίματος συνδυάζει την ακτινοβολούμενη θερμότητα από το γκριλ με την ταχύτητα του ψησίματος με τα μικροκύματα. Λειτουργεί μόνον όταν η πόρτα είναι κλειστή και ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται. Λόγω της περιστροφής του δίσκου, το φαγητό ροδίζει ομοιόμορφα. Σε αυτό το μοντέλο υπάρχουν τρεις συνδυασμοί λειτουργιών:
600 W + γκριλ, 450 W + γκριλ και 300 W + γκριλ.

Σκεύη για μαγείρεμα με μικροκύματα + γκριλ
Να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα σκεύη θα πρέπει να είναι πυρίμαχα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη όταν χρησιμοποιείτε συνδυασμένη λειτουργία. Μην χρησιμοποιήσετε πλαστικό σκεύος γιατί μπορεί να λιώσει.

Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με μικροκύματα + γκριλ:
Τροφές κατάλληλες για ψήσιμο με συνδυασμένη λειτουργία είναι όλα τα είδη μαγειρεμένου φαγητού που χρειάζονται ζέσταμα και ξεροψήσιμο (π.χ. μαγειρεμένα ζυμαρικά), καθώς και φαγητά που χρειάζονται σύντομο χρόνο ψησίματος, για να ξεροψηθεί η επιφάνεια. Επίσης, η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για μερίδες φαγητού με μεγάλο πάχος, που χρειάζονται ξεροψημένη και τραγανή επιφάνεια (π.χ. κομμάτια κοτόπουλου, να τα γυρίζετε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος). Ανατρέξτε στον πίνακα του γκριλ για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ:

Όταν χρησιμοποιείται συνδυασμένη λειτουργία (μικροκύματα + γκριλ), βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο του γκριλ βρίσκεται κάτω από την οροφή και είναι οριζόντιο και όχι στο πίσω τοίχωμα και κατακόρυφο. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται στην ψηλότερη σχάρα, εκτός εάν δίνεται διαφορετική οδηγία. Διαφορετικά, πρέπει να τοποθετούνται απευθείας στο δίσκο περιστροφής. Ανατρέξτε στις οδηγίες που δίνονται στο παρακάτω διάγραμμα.

Το φαγητό θα πρέπει να γυρίζεται, αν θέλετε να ροδίζει και από τις δύο πλευρές.

Οδηγός χρήσης γκριλ

Προθερμάνετε το θερμαντικό στοιχείο με τη λειτουργία γκριλ όταν πρόκειται να ψήσετε φρέσκα και κατεψυγμένα φαγητά.
Χρησιμοποιήστε τις ρυθμίσεις και τους χρόνους που δίνονται στον πίνακα ως ενδεικτικές τιμές για ψήσιμο στο γκριλ.

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης (min.)	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (min)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Φέτες τοστ	4 τμχ (4x25 g)	5	Μόνον γκριλ	6-7	5-6	Τοποθετήστε τις φέτες τοστ στη σχάρα, τη μία δίπλα στην άλλη.
Φρατζολάκια ψωμιού (ψημένα)	2-4 τεμάχια	3	Μόνον γκριλ	3-4	2-3	Τοποθετήστε τα φραντζολάκια ψωμιού πρώτα με την κάτω όψη προς τα επάνω, σε κύκλο, απευθείας επάνω στη σχάρα.
Ντομάτες ψητές	250 g (2 τμχ)	5	300 W + Γκριλ	5½-6½	--	Κόψτε τις ντομάτες στη μέση. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και λίγο τυρί από πάνω. Τοποθετήστε τις κυκλικά σε ένα επίπεδο, γυάλινο πιάτο πυρέξ. Τοποθετήστε το πιάτο στη σχάρα.
Τοστ Χαβάη	2 τμχ (300 g)	5	300 W + Γκριλ	7-9	--	Πρώτα ψήστε τις φέτες του ψωμιού. Βάλτε το τοστ με τη γέμιση (ζαμπόν, ανανάς, τυρί σε φέτες) δίπλα-δίπλα στη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα αφήστε το φαγητό να μείνει για 2-3 λεπτά.
Φτερούγες κοτόπουλου (παγωμένο)	400-500 g (6 τμχ.)	5	300 W + Γκριλ	11-13	10-12	Προετοιμάστε τα κομμάτια του κοτόπουλου, όπως για παράδειγμα οι φτερούγες ή κοτόπουλο σε κομμάτια, προσθέτοντας λάδι και μπαχαρικά. Τοποθετήστε τα κυκλικά στη σχάρα με τα κόκαλα προς τη μέση. Μετά το ψήσιμο στο γκριλ αφήστε τα να μείνουν για 2-3 λεπτά.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션Lab/********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 18 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Οδηγός χρήσης γκριλ (συνέχεια)

Νωπά τρόφιμα	Μερίδα	Χρόνος προθέρμανσης (min.)	Ισχύς	1. Χρόνος ανά πλευρά (min)	2. Χρόνος ανά πλευρά (λεπτά)	Οδηγίες
Πατάτες ψητές	500 g	5	450 W + Γκριλ	10-12	--	Κόψτε τις πατάτες στα δύο και τοποθετήστε τις κυκλικά επάνω στη σχάρα, με την κομμένη πλευρά προς το γκριλ. Αλείψτε με το πινέλο την κομμένη πλευρά με λάδι και μπαχαρικά. Μετά το ζέσταμα, αφήστε να σταθούν για 3 λεπτά.
Κατεψυγμένα ζυμαρικά	400 g	---	600 W + Γκριλ	14-16	3-4	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα ζυμαρικά (-18 °C), π.χ. λαζάνια, τορτελίνια ή κανελόνια σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το πάνω στη σχάρα.
Κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν	400 g	---	600 W + Γκριλ	16-18	3-4	Τοποθετήστε το κατεψυγμένο ψάρι ογκρατέν (-18 °C) σε κατάλληλο γυάλινο πυρέξ και βάλτε το πάνω στη σχάρα.
Κατεψυγμένο πίτσας	250 g (8 τμχ.)	---	300 W + Γκριλ	12-13	---	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια πίτσας (-18 °C) ή τα μίνι κις κυκλικά, πάνω στη σχάρα.
Κατεψυγμένο Κέικ Streusel	200-250 g (1-2 τμχ)	---	300 W + Γκριλ	4-6	---	Τοποθετήστε τα κατεψυγμένα κομμάτια κέικ (-18 °C) το ένα δίπλα στο άλλο επάνω στη σχάρα. Μετά το ζέσταμα αφήστε να σταθεί για 5 λεπτά.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΛΙΩΣΙΜΟ ΒΟΥΤΥΡΟΥ
Τοποθετήστε 50 g βούτυρο σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο. Καλύψτε με το πλαστικό καπάκι.
Ζεστάνετε για 30-40 δευτερόλεπτα στα 750 W, ωσότου λιώσει το βούτυρο.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Τοποθετήστε 100 g σοκολάτα σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 3-5 λεπτά στα 450 W, ωσότου λιώσει η σοκολάτα.
Ανακατέψτε μία ή δύο φορές κατά το λιώσιμο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

ΛΙΩΣΙΜΟ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΟΥ ΜΕΛΙΟΥ
Τοποθετήστε 20 g κρυσταλλικό μέλι σε ένα μικρό βαθύ γυάλινο πιάτο.
Ζεστάνετε για 20-30 δευτερόλεπτα στα 300 W, ωσότου λιώσει το μέλι.

ΛΙΩΣΙΜΟ ΖΕΛΑΤΙΝΑΣ
Απλώστε τα ξηρά φύλλα ζελατίνας (10 g) επί 5 λεπτά σε κρύο νερό.
Τοποθετήστε τη στραγγισμένη ζελατίνα σε ένα μικρό μπολ πυρέξ.
Ζεστάνετε επί 1 λεπτό στα 300 W.
Ανακατέψτε μετά το λιώσιμο.

ΓΛΑΣΟ (ΓΙΑ ΚΕΪΚ ΚΑΙ ΤΟΥΡΤΕΣ)
Ανακατέψτε γλάσο στιγμής (περίπου 14 g) με 40 g ζάχαρη και 250 ml κρύο νερό. Ψήστε χωρίς να σκεπάσετε, σε γυάλινο μπωλ πυρέξ για 3½ έως 4½ λεπτά στα 750 W, ωσότου το γλάσο γίνει διαφανές. Ανακατέψτε δυο φορές κατά το ψήσιμο.

ΜΑΡΜΕΛΑΔΑ
Τοποθετήστε 600 g φρούτα (π.χ. διάφορα μούρα) σε κατάλληλου μεγέθους μπολ πυρέξ με καπάκι. Προσθέστε 300 g ζάχαρη συντήρησης και ανακατέψτε καλά. Ψήστε σκεπασμένο επί 10-12 λεπτά στα 750 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές κατά το ψήσιμο. Αδειάστε απευθείας σε μικρά βάζα μαρμελάδας με βιδωτά καπάκια. Αφήστε να μείνει σκεπασμένο για 5 λεπτά.

ΠΟΥΤΙΓΚΑ
Ανακατέψτε αλεύρι πουτίγκας με ζάχαρη και γάλα (500 ml) ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή και ανακατέψτε καλά. Χρησιμοποιήστε ένα μπολ πυρέξ κατάλληλου μεγέθους, με καπάκι. Ψήστε σκεπασμένο επί 6½ έως 7½ λεπτά στα 750 W.
Ανακατέψτε πολλές φορές καλά κατά το ψήσιμο.

ΡΟΔΙΣΜΑ ΦΕΤΩΝ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ
Απλώστε ομοιόμορφα 30 g φετών αμυγδάλου σε ένα κεραμικό πιάτο μεσαίου μεγέθους.
Ανακατέψτε αρκετές φορές κατά το ρόδισμα για 3½ έως 4½ λεπτά στα 600 W.
Αφήστε να μείνουν για 2-3 λεπτά στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν βγάζετε το δίσκο!

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임/삼성전자********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 19 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Καθαρισμός του φούρνου μικροκυμάτων

Τα παρακάτω εξαρτήματα του φούρνου μικροκυμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά, προκειμένου να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους και υπολειμμάτων τροφών:

- ***Εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες***
- ***Πόρτα και τσιμούχες πόρτας***
- ***Περιστροφικός δίσκος και δακτύλιος κύλισης***

☛ **ΠΑΝΤΟΤΕ** να φροντίζετε, ώστε οι τσιμούχες της πόρτας να είναι καθαρές και η πόρτα να κλείνει κανονικά.

☛ Εάν ο φούρνος δεν διατηρηθεί καθαρός, μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια, επηρεάζοντας τη διάρκεια ζωής της συσκευής και προκαλώντας επικίνδυνες καταστάσεις.

1. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα μαλακό πανί και χλιαρό νερό με σαπούνι.
Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

2. Απομακρύνετε τυχόν πιτσιλιές ή λεκέδες από τις εσωτερικές επιφάνειες ή από το δακτύλιο κύλισης με ένα πανί και σαπούνι. Ξεπλύνετε και στεγνώστε.

3. Για την αφαίρεση τροφής που έχει κολλήσει και την απομάκρυνση των μυρωδιών, τοποθετήστε στον περιστρεφόμενο δίσκο ένα φλιτζάνι αραιωμένου χυμού λεμονιού και θερμάνετε για δέκα λεπτά στη μέγιστη βαθμίδα ισχύος.

4. Να πλένετε το πιάτο (κατάλληλο για χρήση σε πλυντήριο πιάτων) όποτε απαιτείται.

✉ **ΜΗΝ** ρίξετε νερό στις οπές εξαερισμού. ΠΟΤΕ μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά ή χημικά διαλυτικά. Προσέξτε ιδιαίτερα όταν καθαρίζετε τις τσιμούχες της πόρτας για να βεβαιωθείτε ότι τα σωματίδια δεν:
- Συσσωρεύονται
- Εμποδίζουν το σωστό κλείσιμο της πόρτας

✉ **Καθαρίζετε το** εσωτερικό του φούρνου μικροκυμάτων μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα ήπιο διάλυμα καθαρισμού, αλλά αφήνετε το φούρνο μικροκυμάτων να κρυώσει προτού τον καθαρίσετε, προκειμένου να αποφύγετε τραυματισμό.

Φύλαξη και Επισκευή του φούρνου μικροκυμάτων

Πρέπει να παίρνετε μερικές απλές προφυλάξεις όταν αποθηκεύετε ή στέλνετε για σέρβις το φούρνο μικροκυμάτων.
Ο φούρνος δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν η πόρτα ή οι τσιμούχες της πόρτας έχουν φθαρεί:

- ***Σπασμένη ασφάλεια***
- ***Φθαρμένες τσιμούχες***
- ***Παραμορφωμένο ή αλλοιωμένο περίβλημα του φούρνου***

Οι επισκευές θα πρέπει να γίνονται αποκλειστικά από ειδικευμένο τεχνικό σέρβις.

☛ **ΠΟΤΕ** μη αφαιρείτε το εξωτερικό περίβλημα από το φούρνο.
Εάν ο φούρνος είναι ελαττωματικός και χρειάζεται σέρβις ή έχετε αμφιβολίες για την κατάστασή του:
- Αποσυνδέστε τον από την πρίζα
- Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο κέντρο σέρβις

✉ Αν θέλετε να αποθηκεύσετε το φούρνο σας προσωρινά, επιλέξτε έναν ξηρό χώρο, χωρίς σκόνη.
Λόγος: Η σκόνη και η υγρασία ενδέχεται να βλάψουν τα λειτουργικά μέρη του φούρνου.

✉ Αυτός ο φούρνος μικροκυμάτων δεν προορίζεται για εμπορική χρήση.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임/솔루션***********197 20090520125955

GW72N_ELE-03675C_EL.fm Page 20 Wednesday, May 20, 2009 12:59 PM

Τεχνικές προδιαγραφές

EL

Η SAMSUNG προσπαθεί συνεχώς να βελτιώνει τα προϊόντα της. Επομένως, οι προδιαγραφές σχεδιασμού και αυτές οι οδηγίες χρήσης ενδέχεται να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

Μοντέλο	**GW72N**
Πηγή ρεύματος	230 V ~ 50 Hz
Κατανάλωση ισχύος Μικροκύματα Γκριλ Συνδυασμένη λειτουργία	 1100 W 950 W 2050 W
Ισχύς εξόδου	100 W / 750 W (IEC-705)
Συχνότητα λειτουργίας	2450 MHz
Μάγνητρο	OM75S (31)
Μέθοδος ψύξης	Μοτέρ με ανεμιστήρα ψύξης
Διαστάσεις (Π x Υ x Β) Εξωτερικά Κοιλότητα φούρνου	 489 x 275 x 410 mm 330 x 187 x 320 mm
Όγκος	20 λίτρα
Βάρος Καθαρό	 13,5 kg περίπου

Greece

Σωστή Απόρριψη αυτού του Προϊόντος (Απόβλητα Ηλεκτρικού & Ηλεκτρονικού Εξοπλισμού)

(Ισχύει για την Ευρωπαϊκή Ένωση και για άλλες ευρωπαϊκές χώρες με χωριστά συστήματα συλλογής)

Αυτό το σήμα που εμφανίζεται επάνω στο προϊόν, στα εξαρτήματά του ή στα εγχειρίδια που το συνοδεύουν, υποδεικνύει ότι το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα (π.χ. φορτιστής, ακουστικά, καλώδιο USB) δεν θα πρέπει να ρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα μετά το τέλος του κύκλου ζωής τους. Προκειμένου να αποφευχθούν ενδεχόμενες βλαβερές συνέπειες στο περιβάλλον ή την υγεία εξαιτίας της ανεξέλεγκτης διάθεσης απορριμμάτων, σας παρακαλούμε να διαχωρίσετε αυτά τα προϊόντα από άλλους τύπους απορριμμάτων και να τα ανακυκλώσετε, ώστε να βοηθήσετε στην βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων.

Οι οικιακοί χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επικοινωνία είτε με το κατάστημα απ' όπου αγόρασαν αυτό το προϊόν, είτε με τις κατά τόπους υπηρεσίες, προκειμένου να πληροφορηθούν τις λεπτομέρειες σχετικά με τον τόπο και τον τρόπο με τον οποίο μπορούν να δώσουν αυτά τα προϊόντα για ασφαλή προς το περιβάλλον ανακύκλωση.

Οι επιχειρήσεις-χρήστες θα πρέπει να έλθουν σε επαφή με τον προμηθευτή τους και να ελέγξουν τους όρους και τις προϋποθέσεις του συμβολαίου αγοράς. Αυτό το προϊόν και τα ηλεκτρονικά του εξαρτήματα δεν θα πρέπει να αναμιγνύονται με άλλα συνηθισμένα απορρίμματα προς διάθεση.

SAMSUNG ELECTRONICS

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
GREECE		www.samsung.com/gr

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임/삼성전자********197 20090520125955

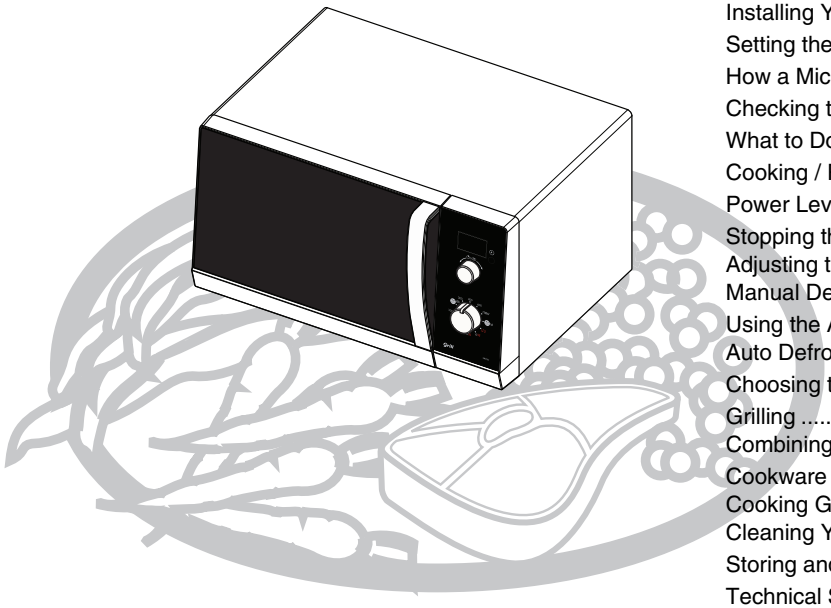
GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 1 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

SAMSUNG

MICROWAVE OVEN

Owner's Instructions & Cooking Guide

GW72N



Quick Look-up Guide....2
Oven....2
Accessories....3
Control Panel....3
Using this Instruction Booklet....4
Safety Precauciones....4
Installing Your Microwave Oven....5
Setting the Time....6
How a Microwave Oven Works....6
Checking that Your Oven is Operating Correctly....7
What to Do if You are in Doubt or Have a Problem....7
Cooking / Reheating....8
Power Levels....8
Stopping the Cooking....8
Adjusting the Cooking Time....8
Manual Defrosting of Food....9
Using the Auto Defrosting Feature....9
Auto Defrost Settings....9
Choosing the Accessories....10
Grilling....10
Combining Microwaves and the Grill....10
Cookware Guide....11
Cooking Guide....12
Cleaning Your Microwave Oven....19
Storing and Repairing Your Microwave Oven....19
Technical Specifications....20

RoHS compliant

Our product complies with "The Restriction Of the use of certain Hazardous Substances in electrical and electronic equipment", and we do not use the 6 hazardous materials-Cadmium(Cd), Lead (Pb), Mercury (Hg), Hexavalent Chromium (Cr +6), Poly Brominated Biphenyls (PBBs), Poly Brominated Diphenyl Ethers(PBDEs)- in our products.

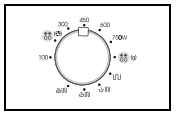
Code No. : DE68-03675C

배태현taehyun.bae개발운영Tea(연솔루션)*******197 20090526165404

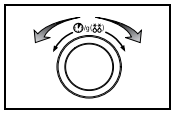
EN

Quick Look-up Guide

If you want to cook some food

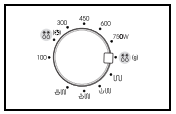


1. Place the food in the oven.
   Select the power level by rotating the **COOKING POWER CONTROL** knob.

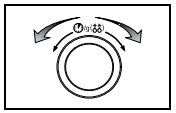


2. Select the cooking time by rotating the **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) dial. .
   Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to Auto Defrost some food

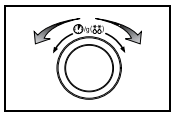


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** (⁂ (g)) symbol.



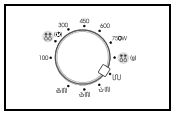
2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) dial to select the appropriate weight.
   Result: Cooking starts after about two seconds.

If you want to adjust the cooking time

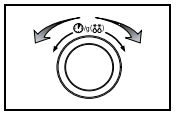


Leave the food in the oven.
Turn the **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) dial to the desired time.

If you want to grill some food

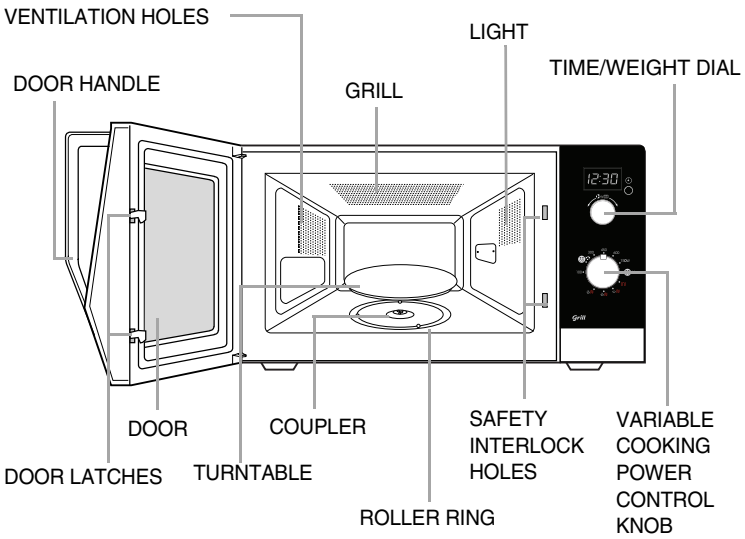


1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Grill** (⎍) symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** (⏱/g(⁂)) dial to select the appropriate time.
   Result: Cooking starts after about two seconds.

Oven

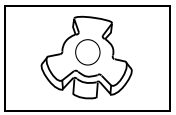


배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090526165404

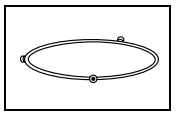
EN

Accessories

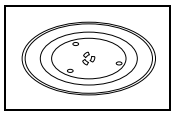
Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.



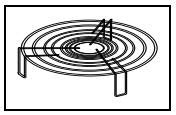
1. Coupler, already placed over the motor shaft in the base of the oven.
Purpose: The coupler rotates the turntable.



2. Roller ring, to be placed in the centre of the oven.
Purpose: The roller ring supports the turntable.



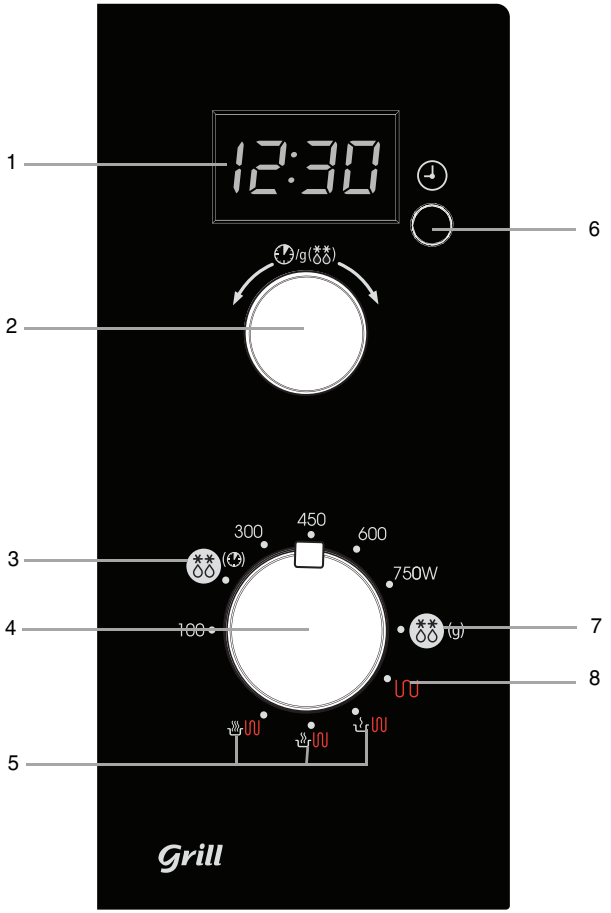
3. Turntable, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.
Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



4. Metal rack, to be placed on the turntable.
Purpose: The metal rack can be used in grill and combination cooking.

☛ DO NOT operate the microwave oven without the roller ring and turntable.

Control Panel



1. DISPLAY
2. TIME/WEIGHT DIAL
3. MANUAL DEFROST
4. VARIABLE COOKING POWER CONTROL KNOB
5. COMBI(Microwave + Grill)
6. CLOCK SETTING BUTTON
7. AUTO DEFROST
8. GRILL

배태현taehyun.bae개발운영팀(연출루션)*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 4 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

Using this Instruction Booklet

EN

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain much valuable information on cooking with your microwa ve oven:

- ***Safety precautions***
- ***Suitable accessories and cookware***
- ***Useful cooking tips***

Inside the cover you will find a quick look-up guide explaining four basic cooking operations:

- ***Cooking food***
- ***Defrosting food***
- ***Grilling food***
- ***Adding extra cooking time***

At the front of the booklet you will find illustrations of the oven, and more importantly the control panel, so that you can find the buttons more easily.

Important **Note** **Caution** **Turn**

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) Door (bent)
(2) Door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Safety Precauciones

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens;
  DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.
  Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
  Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.
- Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  If normal times are allowed they may overheat and burn.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation
  ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
  Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
  In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
  * Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with a clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
  NEVER heat a babys bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended;
  Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts in shells, tomatoes etc.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation;
- **DO NOT** cover the ventilation slots with cloths or paper. They may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
  The oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.
- **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven to avoid unintentional burn.

배태현taehyun.bae개발운영Tech센놀루션*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 5 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

Safety Precauciones (continued)

- **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls until the oven be cooled down.
- Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
  Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
- Stand at arms length from the oven when opening the door.

Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

- You may notice a Clicking sound during operation(especially when the oven is defrosting).

Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

- **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty. The power will be cut off automatically for safety. You can operate normally after letting it stand for over 30 minutes.
  It is best to leave a glass of water inside the oven at all times.The water will absorb the microwaves energy if the oven accidently started.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

IMPORTANT

- Young children should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **DO NOT** use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.(If provided)

WARNING:
If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:
It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:
Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING:
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

WARNING:
When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

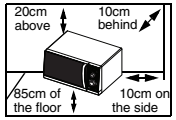
WARNING:
Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

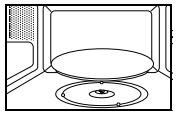
- For safety reasons do not clean the appliance with a steam jet or high pressure cleaner.

Installing Your Microwave Oven

EN

Place the oven on a flat level surface 85cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.
3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

☛ If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

☛ Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

배태현taehyun.bae개발운영팀(연놀루션)*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 6 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

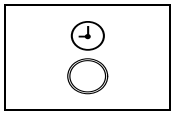
EN

Setting the Time

Your microwave oven has an inbuilt clock. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

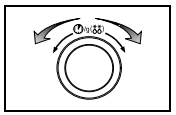
- ***When you first install your microwave oven***
- ***After a power failure***

✉ Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter time.

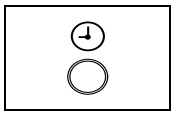


1. **To display the time in the..** — **Then press the button( )..**

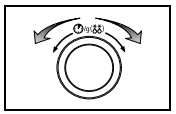
   24-hour notation — Once
   12-hour notation — Twice



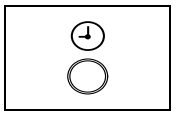
2. Turn the **TIME/WEIGHT** ( ) dial to set hour.



3. Press the button.



4. Turn the **TIME/WEIGHT** ( ) dial to set minute.



5. Press the button.

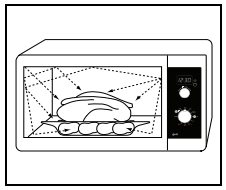
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- ***Defrost (manual & auto)***
- ***Cook***
- ***Reheat***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

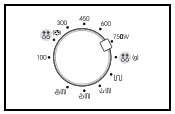
배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 7 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

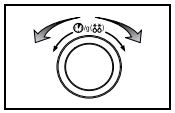
Checking that Your Oven is Operating Correctly

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.



2. Set the time 4 to 5 minutes by turning the **TIME/WEIGHT** (⏱/g(oz)) dial.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times(once every minute).
   3) The current time is displayed again.

✉ The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.

What to Do if You are in Doubt or Have a Problem

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

EN

◆ This is normal.
- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents.

◆ The oven does not start when you turn the **TIME/WEIGHT**(⏱/g(oz)) dial.
- Is the door completely closed?

◆ The food is not cooked at all
- Have you set the time correctly?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

◆ The food is either overcooked or undercooked
- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

◆ Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)
- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminium foil too close to the inside walls?

◆ The oven causes interference with radios or televisions
- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

✉ If the above guidelines do not enable you to solve the problem, contact your local dealer or SAMSUNG after-sales service.

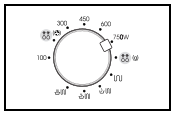
배태현taehyun.bae개발운영Cell(엔솔루션)*******197 20090526165404

EN

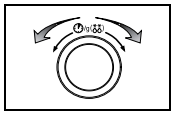
Cooking / Reheating

The following procedure explains how to cook or reheat food. ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.



1. Set the power level to maximum by turning **COOKING POWER CONTROL** knob.
   (MAXIMUM POWER : 750 W)



2. Set the time by turning **TIMEWEIGHT** (⏱/g/⚖) dial.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again..

☛ **Never** switch the microwave oven on when it is empty.
✉ You can change the power level during cooking by turning the **COOKING POWER CONTROL** knob.

Power Levels

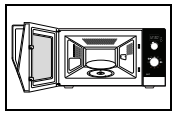
You can choose any of the power levels listed below.

Power Level	Output	
	MWO	GRILL
HIGH	750 W	-
MEDIUM HIGH	600 W	-
MEDIUM	450 W	-
MEDIUM LOW	300 W	-
DEFROST(⚖)	180 W	-
LOW/KEEP WARM	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I (♨ᔓ)	600 W	950 W
COMBI II (♨ᔓ)	450 W	950 W
COMBI III(♨ᔓ)	300 W	950 W

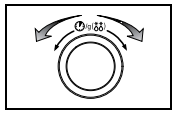
✉ If you select higher power level, the cooking time must be decreased.
✉ If you select lower power level, the cooking time must be increased.

Stopping the Cooking

You can stop cooking at any time to check the food.

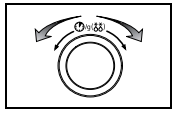


1. To stop temporarily;
   Open the door.
   Result: Cooking stops. To resume cooking, close the door.



2. To stop completely;
   Turn the **TIMEWEIGHT** (⏱/g/⚖) dial to the left.
   ": 0 " will be displayed.

Adjusting the Cooking Time



Adjust the remaining cooking time by rotating the **TIMEWEIGHT** (⏱/g/⚖) dial.
During the cooking to increase or decrease the cooking time of you food, turn the dial right or left.

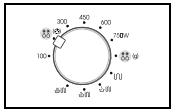
배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션개발********197 20090526165404

EN

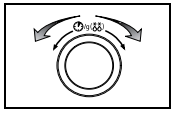
Manual Defrosting of Food

The Manual Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Manual Defrost** ( ) symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** ( ) dial to select the appropriate time.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

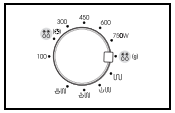
Use only recipients that are microwave-safe.

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 16.

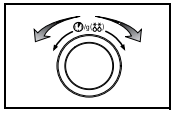
Using the Auto Defrosting Feature

The Auto Defrost feature enables you to defrost meat, poultry, fish, fruit/berry.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.



1. Turn the **COOKING POWER CONTROL** knob to the **Auto Defrost** ( ) symbol.



2. Turn the **TIME/WEIGHT** ( ) dial to select the appropriate weight.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

Use only recipients that are microwave-safe.

Auto Defrost Settings

Remove all kinds of packaging material before defrosting.

Place the frozen foods on a turntable.

Turn the food over when the oven beeps.

Keep the corresponding standing time after Auto Defrosting has finished.

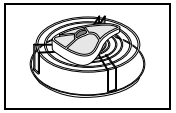
Food	Portion	Standing Time	Recommendation
Meat	200-1500g	20-60 min	Shield the edges with aluminium foil.
Poultry	200-1500g	20-60 min	Turn the food over when the oven
Fish	200-1500g	20-50 min	beeps.

배태현taehyun.bae개발운영Gr(현솔루션)/*******197 20090526165404

EN

Choosing the Accessories

Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

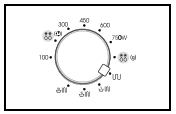


If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and oven-proof. Metallic cookware or utensils may damage your oven.

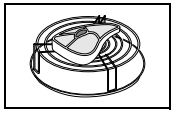
✉ For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 11.

Grilling

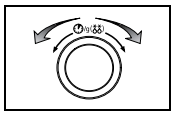
The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.



1. Preheat the grill to the required temperature, by turning the cooking power control knob to **grill** symbol ( ) and turning the **TIME/WEIGHT**( ) knob to the appropriate position.



2. Open the door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



3. Set the time by turning the **TIME/WEIGHT** ( ) dial.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

✉ Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

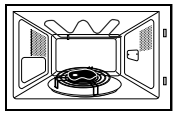
☛ Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.

Combining Microwaves and the Grill

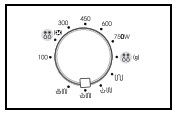
You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

☛ **ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

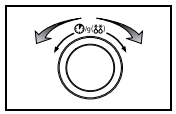
☛ **ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.



1. Open the oven door. Place the food on the rack and the rack on the turntable. Close the door.



2. Turn the **Cooking Power Control knob** to the appropriate power Level (, ,).



3. Set the time by turning **TIME/WEIGHT** ( ) dial.
   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps four times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again..

✉ The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600W.

배태현taehyun.bae개발운영Cell(인솔루션)*******197 20090526165404

Cookware Guide

EN

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.

Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.

The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminium foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Browning plate	✓	Do not preheat for more than eight minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire.
• Paper bags or newspaper	✗	May cause arcing.
• Recycled paper or metal trims	✗	
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ :Recommended
✓✗:Use Caution
✗ :Unsafe

배태현taehyun.bae개발운영Tizen웹솔루션******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 12 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
Spinach	150g	600W	5½-6½	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Peas	300g	600W	8-9	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	600W	10-11	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	600W	9-10	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	600W	8½-9½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp) cold water.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 13 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time(min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g	750W	17-18	5	Add 500 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g	750W	22-23	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	750W	18-19	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	750W	19-20	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	750W	11-12	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (750 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	6½-7½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	5-6	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	4½-5	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	5-5½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	5-6	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	5-6 9-10	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	5-5½	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

배태현taehyun.bae개발운영팀(선호루션)*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 14 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering
Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring
Some foods can be reheated using 750 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD: Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK: Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

배태현taehyun.bae개발운영Tech센솔루션******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 15 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tec, water with room temperature)	150ml (1 cup) 250ml (1 mug)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Pour in to a ceramic cup and reheat uncovered. Place cup (150ml) or mug (250ml) in the centre of turntable, Stir carefully before and after standing time.
Soup (chilled)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	600W	5-6	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4-5	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	600W	4½-5½	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Frozen Ready Meal	300g 400g	600W	11½-12½ 13-14	4	Put microwave proof dish with frozen ready meal (-18°C) on the turntable. Pierce film or cover with microwave cling film. After reheating stand for 4 minutes.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	600W	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. to 1min.10sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 16 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Meat				
Minced beef	500g	10-12	5-20	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil.
Pork steaks	250g	7-8		Turn over after half of defrosting time!
Poultry				
Chicken pieces	500g (2 pcs)	12-14	15-40	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1000g	25-28		
Fish				
Fish fillets	250g (2 pcs)	6-7	5-20	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
	400g (4 pcs)	11-13		
Fruits				
Berries	250g	6-7	5 - 10	Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs	1½-2	5 - 10	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
	4 pcs	3-4		
Toast/ Sandwich	250g	4-5		
German bread (wheat+ rye flour)	500g	8-10		

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 17 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with microwave + grill
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

IMPORTANT REMARK:

Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Grill Guide

Preheat the heater with the grill-function when grilling fresh and frozen food.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Preheat Time (min.)	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Toast Slices	4 pcs (4 x 25g)	5	Grill only	6-7	5-6	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	3	Grill only	3-4	2-3	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the rack.
Grilled Tomatoes	250 g (2pcs)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Cut tomatoes into halves. Put salt, pepper and some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place dish on the rack.
Toast Hawaii	2 pcs (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Toast the bread slices first. Put the toast with topping (ham, pinapple, cheese slices) side by side on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Wings (chilled)	400-500g (6pcs)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Prepare chicken pieces such as chicken wings or drumsticks with oil and spices. Put them in a circle on the rack with the bones to the middle. After grilling stand for 2-3 minutes.

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션사업부/*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 18 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

EN

Grill Guide (continued)

Fresh Food	Portion	Preheat Time (min.)	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min.)	Instructions
Baked Potatoes	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Cut potatoes into halves and put in a circle on the rack with the cut side to the grill. Brush cut side with olive oil and spices. After grilling stand for 3 minutes.
Frozen Pasta	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Put the frozen pasta (-18°C), e.g. lasagne, tortellini or canneloni in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen Fish Gratin	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Put the frozen fish gratin (-18°C) in a suitable sized glass pyrex dish and set on rack.
Frozen Pizza Snacks	250 g (8pcs)	---	300 W + Grill	12-13	---	Put the frozen pizza snacks (-18°C) or mini quiches in a circle on the rack.
Frozen Streusel Cake	200-250 g (1-2 pcs)	---	300 W + Grill	4-6	---	Put the frozen cake pieces (-18°C) side by side on rack. After defrosting stand for 5 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 750 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 750 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 750 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 750 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

배태현taehyun.bae개발운[illegible]197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 19 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

Cleaning Your Microwave Oven

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to pre-vent grease and food particles from building up:

- ***Inside and outside surfaces***
- ***Door and door seals***
- ***Turntable and Roller rings***

☛ **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

☛ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.

2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.

3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.

4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

✉ **DO NOT** spill water in the vents. NEVER use any abrasive products or chemical solvents.Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

✉ **Clean the** microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury .

Storing and Repairing Your Microwave Oven

EN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.

The oven must not be used if the door or door seals are damaged:
- ***Broken hinge***
- ***Deteriorated seals***
- ***Distorted or bent oven casing***

Only a qualified microwave service technician should can repair this oven.

☛ **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

✉ If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

Reason: Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

✉ This microwave oven is not intended for commercial use.

배태현taehyun.bae개발운영Cell(인솔루션)*******197 20090526165404

GW72N_ELE-03675C_EN.fm Page 20 Tuesday, May 26, 2009 4:54 PM

Technical Specifications

EN

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model	**GW72N**
Power source	230V ~ 50 Hz
Power consumption	
Microwave	1100 W
Grill	950 W
Combined mode	2050 W
Output power	100 W / 750 W (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Cooling method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D)	
Outside	489 x 275 x 410 mm
Oven cavity	330 x 187 x 320 mm
Volume	20 liter
Weight	
Net	13.5 kg approx

English

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

SAMSUNG ELECTRONICS

Ερωτησεισ ή σχολια

Χωρα	Καλεστε	ή επισκεφθειτε μασ στην ηλεκτρονικη μασ διευθυνση
U.K	0845 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
GREECE		www.samsung.com/gr

배태현taehyun.bae개발운영팀/선임연구원/솔루션개발********197 20090526165404